

Zitronenkuchen in der Tasse



für den Teig:

65 g Zucker
2 Eier
Saft von 1 Zitrone
Schale von 1 Zitrone
30 g Joghurt
65 g Butter
120 g Mehl
1/2 TL Backpulver



für das Topping:

15 g Puderzucker
10 g Zitronensaft
70 g Quark

So geht's

Zucker mit den ganzen Eiern in eine Schüssel geben. Zusammen mit dem Saft und der Schale kurz verrühren. Joghurt dazugeben und mit Mehl und Backpulver vermischen und unterrühren. Etwa 3-4 min rühren.

Tassen mit Butter ausfetten und mit etwas Mehl bestäuben. Dann zu 3/4 mit dem Teig befüllen.

Bei 175 °C etwa 20 min backen (Stäbchenprobe machen!).

Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen (Achtung die Tassen sind sehr sehr heiß).

Nun das Topping vorbereiten. Dazu Puderzucker mit Zitronensaft verrühren und dann unter den Quark rühren.

Mit einem Löffel auf den Kuchen geben und wenn gewünscht mit einer Zitronenspalte verzieren.