



Low-Fat-Zitronenkuchen

Zeit gesamt
1h 5minZubereitungszeit
10minSchwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 10 Portionen

Zitronen	2 St.
Eier	5 St.
Zucker	150 g
Speisequark, Magerstufe	250 g
Weizenmehl, Type 405	200 g
Backpulver	2 TL
Salz	
Puderzucker	150 g

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, Kastenform 28 cm, Sieb, feine Reibe, Pinsel, Backpapier, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Zitronen heiß waschen, etwa 2 TL Schale fein abreiben und Saft auspressen. Eier trennen. In einer Schüssel Eigelb und Zucker mit einem Handrührgerät mit Schneebesen schaumig schlagen. Quark und Zitronenschale unterheben. Mehl und Backpulver und 1 Prise Salz einsieben.
2. In einer weiteren Schüssel Eiweiß steif schlagen. Anschließend Eischnee vorsichtig unter den Teig heben. Teig in die Kastenform geben und im Ofen ca. 55 Min. backen. Anschließend Kuchen vorsichtig aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
3. Für die Glasur in einer Schüssel 4 EL Zitronensaft und Puderzucker miteinander verrühren, sodass ein dickflüssiger Guss entsteht. Glasur über den Kuchen geben, fest werden lassen und Zitronenkuchen servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	252 kcal
Kohlenhydrate	49 g
Eiweiß	9 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	3 g