

# ZITRONEN- JOGHURT-KUCHEN MIT OBSTESALAT

Pro Portion: 445 kcal | 7 g EW  
54 g KH | 21 g Fett | 4,5 BE



1

Kuchen\*\*



30 Min.\*



\*Gesamtzeit: ca. 80 Min. exkl. ca. 90 Min. Auskühlzeit

\*\*12 Kuchenstücke + 4 Salatportionen

## KUCHEN

- 2 Bio-Zitronen
- 175 g Clever weiche Butter +  
Butter für die Form
- 175 g Clever Kristallzucker +  
Zucker für die Form
- 1 Pkg. Clever Vanillezucker
- 1 Prise Clever Salz
- 3 Clever Eier (Größe M)
- 300 g Clever glattes Weizenmehl
- 2 TL Clever Backpulver
- 250 g Clever Joghurt  
griechische Art
- Staubzucker zum  
Bestreuen

## SALAT

- 3 Bio-Zitronen
- 2 Clever Mandarinen
- 2 Clever Kiwis
- 3 EL Clever Kristallzucker
- 2 EL Clever Butter

## CLEVERE ZUTATEN

CLEVER  
KIWIS\*  
1 kg



## ZITRONENJOGHURT DAZU

Wenn Sie Joghurt mit etwas Zitronensaft glatt rühren, haben Sie noch eine erfrischend-cremige Komponente zum Dazuservieren.

## Zubereitung

1. Für den Kuchen das Backrohr auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eine Springform (28 cm ø) gut mit Butter einfetten und dünn mit Kristallzucker ausstreuen.

2. Die Schale einer Zitrone fein abreiben. Butter mit Kristallzucker, Vanillezucker, Zitronenabrieb und Salz cremig aufschlagen. Eier hinzufügen und ca. 2 Minuten mixen. Mehl mit Backpulver mischen, über die Masse sieben und mit dem Joghurt unterrühren. Teig in die Form füllen und glatt streichen. Auf mittlerer Schiene ca. 50 Minuten goldbraun backen. In der Form ca. 90 Minuten vollständig auskühlen lassen.

3. Für den Salat die Schale von 2 Zitronen fein abreiben und die beiden

Zitronen auspressen. Von der dritten Zitrone die Schale samt weißer Haut abschneiden und die Filets zwischen den Trennhäuten heraus-schneiden. Mandarinen schälen und in Spalten teilen, die weißen Häutchen entfernen. Kiwis schälen und in Spalten schneiden. Zucker und Zitronensaft vorsichtig zu einem hellen Karamell kochen. Butter einrühren. Mandarinenspalten, Zitronenfilets und Kiwispalten unter die Karamellsauce heben.

4. Kuchen aus der Form lösen und mit Staubzucker bestreuen. 1 Zitrone in feine Scheiben schneiden und den Kuchen damit dekorieren. Kuchen in Stücke schneiden und mit dem Obstsalat anrichten.

\*Für preissensible Artikel wie Obst und Gemüse können sich die Preise tagesaktuell ändern. Danke für Ihr Verständnis!