

Zitronenkuchen, fettreduzierte Variante

Ein leckerer, fettreduzierter Zitronenkuchen mit Quark, ganz schnell mit einer Backmischung gebacken.

etwa 15 Stück



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Kastenform (25 x 11 cm):

Fett
Weizenmehl

Rührteig:

1 Backm. Dr. Oetker Zitronen-Kuchen
50 g weiche Margarine oder Butter
3 Eier (Größe M)
60 ml Milch (1,5 % Fett) (5 EL)
100 g Speisequark (Magerstufe)

Zum Verzieren:

etwa 3 EL heißes Wasser

1 Vorbereiten:

Kastenform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig zubereiten:

Backmischung für den Teig in eine Rührschüssel geben, Margarine oder Butter, Eier, Milch und Quark hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe etwa 3 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in die Kastenform füllen und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben. **Nach etwa 15 Min. Backzeit** den Kuchen mit einem spitzen Messer der Länge nach in der Mitte etwa 1 cm tief einschneiden.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 60 Min.

Kuchen erst 10 Min. in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und **sofort** glasieren.



③ **Glasur zubereiten und verzieren:**

Glasurmischung (liegt der Backmischung bei) in eine kleine Schale geben. **Heißes** Wasser zufügen, zu einem **dickflüssigen** Guss verrühren, dann auf den Kuchen geben und mit einem Messer verstreichen. Kuchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

