

# Zitronen-Holunderblüten-Kuchen

## Zutaten | 1 Kuchen

250 g	Butter, weich
120 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
1 Prise	Salz
4	Eier
2	Zitronen
100 g	Naturjoghurt
100 ml	Holunderblütensirup
330 g	Mehl
1 TL	Backpulver
	Puderzucker

Zubereitungszeit: 1 Std.

## Zubereitung:

- Den Backofen auf 170°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Die Zitronen waschen und die Schale abreiben. Danach die Zitronen halbieren und den Saft auspressen.
- Für den Teig Butter mit Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig schlagen. Die Eier nach und nach hinzufügen und unterrühren. Nun kommt der Joghurt, Zitronenabrieb sowie der Saft und der Holunderblütensirup dazu. Zum Schluss werden die trockenen Zutaten untergerührt (Mehl, Backpulver).
- Den fertigen Teig in eine gebutterte und bemehlten Kastenform füllen und ca. 50-60 Min. backen.
- Den ausgekühlten Kuchen mit Puderzucker bestreuen oder mit Guss bestreichen.

## Tipp:

Puderzucker mit etwas Holunderblütensirup verrühren und als Glasur über den Kuchen geben.

Nährwertangaben können je nach Größe und Gewicht der Lebensmittel variieren.  
Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 100 g:

## Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
324,7 kcal	21,5 g	36,6 g	6,1 g	26,5 mg