

## Getränkter Zitrus-Joghurtkuchen

Für 1 quadratische Form  
oder 12 Mini-Kuchen

### ZUTATEN

Für die Tränke:

400 g Zucker  
1 Zimtstange  
1 TL Zimtblüten  
5 Teebeutel Zitronenverbene  
1 Bio-Limette  
(Saft und Schalenabrieb)  
1 Grapefruit

Für den Teig:

500 g Sahnejoghurt  
(10% Fettgehalt)  
4 Eier (Größe M)  
1 Vanilleschote  
1 Bio-Orange  
100 g Zucker  
1 Prise Salz  
125 g geschmolzene Butter  
500 g Hartweizengrieß  
1 Päckchen Weinstein-  
Backpulver

Zur Dekoration:

50 g Kokosraspel  
50 g gehackte Pistazien  
einige essbare Blüten

Außerdem:

Eckige Springform 23x23 cm  
oder  
Mini-Kuchen-Förmchen aus  
Silikon



### ZUBEREITUNG

Für die Tränke Zucker mit Zimtstange, Zimtblüten und 750 ml Wasser bei starker Hitze aufkochen. 10 Minuten offen sprudelnd einkochen lassen.

Zitronenverbene dazugeben und 10 Minuten ziehen lassen. Limettenschale abreiben und zum Sirup geben. Limette und Grapefruit auspressen und den Saft ebenfalls in den Sirup rühren. Abkühlen lassen.

Backofen auf 160°C CircoTherm® Heißluft vorheizen. Joghurt in eine Schüssel geben, Eier, Vanillemark, Orangenschalenabrieb, Zucker und Salz dazugeben. Geschmolzene Butter ebenfalls dazugeben und alles verrühren.

## *Getränkter Zitrus-Joghurtkuchen*

### ZUBEREITUNG

Grieß und Backpulver mischen und unterrühren.

Backform oder Kuchen-Förmchen ausbuttern. Teig einfüllen und auf Einschubhöhe 2 backen (den großen Kuchen etwa 40-45 Minuten, die kleinen Küchlein je nach Größe 15-25 Minuten). Den Kuchen aus der Form lösen und auf eine größere Platte stellen.

Mit der Zuckerlösung tränken.

Den Kuchen erkalten lassen und nach Belieben mit Kokosraspeln, Pistazien und essbaren Blüten garnieren.

Der Sirup schmeckt auch ganz wunderbar im Prosecco oder als Dessert zum Joghurt.