



Natürlich Portugal.

---

# GRAPEFRUIT-JOGHURTKUCHEN

---

## ZUTATEN FÜR DEN TEIG

190 g Mehl	3 Eier (Größe L)
2 TL Backpulver	Zesten einer großen, unbehandelten Grapefruit
Prise Salz	½ TL Vanilleextrakt oder 1 Msp. gemahlene Vanille
230 g Vollmilchjoghurt	120 ml Öl, z.B. Sonnenblumenöl
150 g + 1 EL Zucker	80 ml frisch gepressten Grapefruitsaft

## ZUTATEN FÜR DIE GLASUR

120 g Puderzucker	2 EL frisch gepresster Grapefruitsaft
-------------------	---------------------------------------

## ZUBEREITUNG

1. Den Ofen auf 175 °C vorheizen. Eine Kastenform einfetten und mit Mehl ausstreuen.
2. In einer Schüssel das Mehl und Backpulver mischen. In einer anderen Schüssel Joghurt, Zucker, Eier, Grapefruit-Zesten, Vanille und Prise Salz vermengen. Langsam Mehl und Backpulver unterheben und das Öl einarbeiten bis sich die Zutaten gut miteinander verbunden haben.
3. Den Teig in die vorbereitete Form geben und auf der mittleren Schiene etwa 40-50 Minuten backen oder bis kein Teig mehr am Holzstäbchen kleben bleibt.
4. In der Zwischenzeit den Grapefruitsaft mit dem übrigen Esslöffel Zucker in einem kleinen Topf erhitzen bis sich der Zucker darin aufgelöst hat. Beiseitestellen.
5. Den fertigen Kuchen aus dem Ofen holen und etwa 10 Minuten in der Form ruhen lassen, dann stürzen. Den noch warmen Kuchen mit dem Grapefruit-Sirup beträufeln bis er vollständig aufgesaugt ist, dann abkühlen lassen.
6. Für die Glasur (falls gewünscht) den Puderzucker mit 2 Esslöffeln Grapefruitsaft vermengen und über den Kuchen geben. Besonders hübsch sieht er aus, wenn man noch ein paar Zesten darüber gibt.

**BOM APETITE!**

(Quelle: <https://smittenkitchen.com>)