

# Yogurt Tatlisi (Türkischer Joghurt-Kuchen)

Kategorien: Kuchen, Land, Türkei

Zutaten für: 1 Rezept

## *FUER DEN SIRUP*

---

1	kg	Zucker
1	Ltr.	Wasser
1/2		Zitrone; Saft

## *FUER DEN KUCHEN*

---

2		Eier
200	Gramm	Puderzucker
1		Unbehandelte Zitrone; Schale gerieben
250	Gramm	Joghurt
200	Gramm	Mehl
1	Pack.	Backpulver
7	Essl.	Oel

### Anleitung:

Wasser und Zucker zum Kochen Bringen, Zitronensaft zufuegen. Falls notwendig, abschaeumen. Wird heiss ueber den Kuchen Gegeben, also erst zubereiten, wenn der Kuchen backt. Eier und Puderzucker verruehren, Joghurt zugeben und gut Durchruehren. Geriebene Zitronenschale, Mehl und Backpulver Vermischen und gesiebt in den Teig einruehren. Zum Schluss das Oel Beigeben. Den Teig in eine gefettete Springform geben. Den Backofen auf 180 GradC erhitzen und den Kuchen darin 50 Minuten abbacken. Den Kuchen aus der Form loesen, in eine Fettpfanne geben und erkalten lassen. Den heissen Zuckersirup gleichmaessig auf die Kuchenoberflaeche Verteilen, abgedeckt 30 Minuten einziehen lassen.