



Zitronenkuchen vom Grill mit Mascarpone-Joghurt und Pistazien

Zutaten:

200 g Butter
250 g Zucker
450 g Mehl
3 Eier
1 Päckchen Backpulver
2 Bio Zitronen
250 ml Buttermilch
200 g Mascarpone
150 g griechischer Joghurt
1 Päckchen Vanillezucker
Pistazien

Zubereitung:

Backofen auf 180 °C vorheizen.

Butter mit Zucker schaumig rühren. Eier, Buttermilch und Schale beider Zitronen hinzufügen und untermengen. Mehl mit Backpulver mischen und ebenfalls in den Teig einarbeiten.

Gugelhupf-Form gut fetten und mit Paniermehl ausstreuen. Teig einfüllen und ca. 50 Minuten backen (Stäbchenprobe machen).

Den Kuchen abkühlen lassen und vorsichtig aus der Form lösen.

Schlagsahne mit Mascarpone und Vanillezucker verrühren. Pistazien schälen und fein hacken.

Den Kuchen in Scheiben schneiden und diese von beiden Seiten ca. 1-2 Minuten grillen.

Kuchen mit Mascarponecreme auf einem Teller anrichten, mit Pistazien bestreuen und genießen.

