Citroentaart met yoghurt

Ingrediënten

200 g Griekse yoghurt
125 g Suiker (fijne)
75 ml Zonnebloemolie
2 Ei
1 Zakje(s) Dr. Oetker Backin bakpoeder
150 g Dr. Oetker Tarwegriesmeel
75 g Citroenrasp
2 el (eetlepels) Water
1 Limoen

Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm
Bakpapier
Dr. Oetker Bakspray
Mengkom
Mixer met gardes

1. Voorbereiden

Plaats het rooster onder het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 180°C / hetelucht 160°C). Bekleed de bodem van de springvorm met bakpapier en vet het dun in met boter of gebruik Dr. Oetker Bakspray.

2. Citroenbeslag maken

Doe de **Griekse yoghurt (200 g)**, **suiker (125 g)**, **zonnebloemolie (75 ml)**, **eieren (2 stuks)**, **Dr. Oetker Backin** en het **tarwegriesmeel (150 g)** in een beslagkom. Meng de ingrediënten met de mixer op de laagste stand door elkaar en klop het dan met de mixer op de hoogste stand in 2 minuten tot een glad beslag. Schenk het beslag in de springvorm.

3. Citroentaart bakken

Bak de citroentaart in ca. 22 minuten gaar en mooi goudbruin. Neem de citroentaart uit de oven en snijd de citroentaart los van de rand, maar laat hem in de springvorm.

4. Citroenstroop maken

Meng de **citroenrasp (75 g)** met **water (2 el)** in een steelpannetje. Breng het al roerend aan de kook, zodat de suiker (van de citroenrasp) oplost. Laat de siroop 30 seconden doorkoken. Prik met een vork gaatjes in het nog warme gebak. Giet de citroenstroop langzaam over de taart, zodat de siroop in de citroentaart trekt.

5. Citroentaart serveren

Verwijder de springvorm en laat de taart verder afkoelen. Snijd de limoenen in schijfjes. Serveer een puntje citroentaart met een lepeltje Griekse yoghurt en een schijfje limoen.