

Zitronenkuchen

Zutaten:

- 3-4 Bio Zitronen
- 250g weiche Butter
- 200g Zucker
- 1 Pk. Vanillezucker
- 4 Eier
- 250g Mehl
- 3 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 Kastenkuchen Backform



Zubereitung:

Den Ofen auf 155°C Umluft vorheizen und die Backform einfetten und bemehlen. Die Zitronen heiß abwaschen. Anschließend Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Die Schale einer Zitrone abreiben und unterrühren. Nach und nach die Eier zugeben.

Mehl, Backpulver und Salz in einer Schüssel mischen. Die Zitronen auspressen, sodass es 60ml frisch gepressten Zitronensaft ergibt. Abwechselnd einen Teil der Mehlmischung und einen Teil Zitronensaft hinzugeben, bis alles im Teig untergerührt ist.

Den Teig in die Kuchenform füllen und mit dem Teigschaber glattstreichen. Im Ofen für ca. 45 Minuten backen, anschließend mit Alufolie bedecken und weitere 15 Minuten backen. Bevor ihr den Kuchen aus dem Ofen holt mit der Stäbchenprobe prüfen, ob er durchgebacken ist.

Für den Guss 50g Puderzucker mit 3 EL Zitronensaft mischen und über dem Kuchen verteilen. Die Zitronenschale einer weiteren Biozitronen reiben und darauf streuen.

