

LIEBLINGSREZEPTE



ORANGEN & mehr
Qualitätsprodukte direkt vom Bauern

Zitronenkuchen

Zutaten

(für eine Kastenform von 30 cm Länge)

- 250 g weiche Butter
- 200 g Zucker
- 5 Eier
- Abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
- 250 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 100 ml Zitronensaft und
50 g Puderzucker zum Beträufeln

Zubereitung

Die Kastenform fetten und den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Butter und den Zucker schaumig rühren. Die ganzen Eier nacheinander gründlich unterrühren, die Zitronenschale dazugeben. Das Mehl und das Backpulver mischen, dazu sieben und unterrühren.

Den Teig in die Form füllen und glatt streichen. Den Kuchen im heißen Backofen (Mitte) ca. 1 h backen. Herausnehmen und kurz abkühlen lassen (5 min).

Den Kuchen aus der Form stürzen. Den Zitronensaft und den Puderzucker verrühren. Den Kuchen mit einem Holzstäbchen (Zahnstocher) mehrmals einstechen und mit der Zitronensaft-Mischung beträufeln.