



Zitronenkuchen

Zitronenkuchen für ein Backblech. Sehr lockerer Kuchen mit saftigem Zuckerguß. Zubereitungszeit etwa 30 Minuten.

Zutaten:

350g Butter oder Margarine
350g Zucker
1 Tüte Vanillezucker
6 Eier
1 Eßlöffel Zitronensaft
eine abgeriebene Zitronenschale oder ein Beutel Citrobak
350g Mehl
1 Tüte Backpulver

für den Guß:
250g Puderzucker
Zitronensaft

Zubereitung

Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier schaumig rühren. Zitronensaft zugeben. Mehl und Backpulver vermischen und in den Teig rühren.

Backblech fetten und bemehlen. Ein rechteckiger Edelstahl-Backrand verhindert das überlaufen des Teigs über die Ränder, es geht aber auch ohne den Backrand.

Teig auf dem Backblech gleichmäßig auftragen, bei 170 bis 200 Grad ca. 20 Minuten backen.

Zuckerguß aus Puderzucker und Zitronensaft vorbereiten und auf dem warmen Kuchen verteilen.