



Zitronenkuchen

Klassischer Zitronenkuchen für eine Kastenform.

Zutaten:

Für den Rührteig:

250 gr Butter oder Margarine

200 gr Zucker

1 Päckchen Vanilin-Zucker

4 Eier

abgeriebene Schale einer ungespritzten Zitrone

1 Eßlöffel Zitronensaft

150 gr Weizenmehl

100 gr Speisestärke

1 gestrichener Teelöffel Backpulver

50 gr abgezogene gemahlene Mandeln

Butter oder Margarine zum einfetten der Backform

Für die Glasur:

125 gr Puderzucker

2-3 Eßlöffel Zitronensaft

Zubereitung

Aus Butter, Zucker, Vanillinzucker, Eiern, Zitronenschale, Zitronensaft, Mehl, Speisestärke und Backpulver einen Rührteig zubereiten.

Zuletzt die gemahlene Mandeln unter den Teig heben. Den fertigen Teig in eine gefettete Kastenform füllen.

Bei 150 bis 175 Grad für 65 bis 85 Minuten backen.

Den Puderzucker sieben und mit dem Zitronensaft glattrühren. Mit der dickflüssigen Masse den bereits ausgekühlten Kuchen überziehen.