



# ZITRONENKUCHEN

*Ein frischer, saftiger Genuss!*

## Zutaten



### FÜR DEN KUCHEN

- 200 g weiche Butter
- 150 g Zucker
- 2 EL Zitronensaft
- 4 Eier (Gr. M)
- 250 g Weizenmehl (Type 405; alt. Dinkelmehl Type 630)
- 1 Pck. Backpulver
- 1 TL Zitronenabrieb (gerne Bio)
- bisschen Butter für die Form (bei Silikonform etwas Wasser)

### FÜR DIE GLASUR

- 1 mittelgroße Zitrone (Saft davon)
- 300 g Puderzucker

## Schritt für Schritt

1. Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Kastenform (Länge ca. 25 cm) gut einfetten. Wenn Du eine Silikonform verwendest, dann diese mit kaltem Wasser ausschwenken, nicht abtrocknen.
2. Butter-Zuckermasse: Zucker, Butter und Zitronensaft kurz verrühren. Nach und nach die Eier unterrühren.
3. Mehl, Backpulver und Zitronenabrieb miteinander vermischen. Dann mit der Butter-Zuckermasse verrühren.
4. Den Teig in die Kastenform füllen und gleichmäßig verteilen.
5. Kuchen im vorgeheizten Ofen circa. 45 Minuten backen. Kuchen nach ca. 30 Minuten locker mit Alufolie abdecken, damit er oben nicht zu dunkel wird. Nach weiteren 15 Minuten nimmst Du den Kuchen aus dem Ofen und lässt ihn noch ca. 10 Min. abkühlen!

Für die Glasur: Zitronensaft und Puderzucker miteinander verrühren, sodass die Masse dickflüssig ist. Wenn der Guss zu flüssig ist, gib einfach noch Puderzucker dazu.



*TIPP: Steche mit einer Gabel oder einer Rouladennadeln sanft in den warmen Kuchen, solange der Kuchen noch in der Form ist und gieße ein wenig Zitronensaft in die Löcher. Dadurch wird der Kuchen noch saftiger! Den Kuchen etwas auskühlen lassen, dann aus der Form nehmen und dann erst mit Zuckerguss übergießen. Guss fest werden lassen - fertig ist Dein Zitronenkuchen!*