

Zitronenkuchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

300 gr Mehl, 300 gr Butter oder Magarine, 200 gr Zucker, 6 mittelgroße Eier, 1 Beutel Backpulver, 200 gr Puderzucker, 1 unbehandelte Zitrone, 5 Esslöffel heiße Butter.

Die Vorbereitungen:

- ein großes und flaches Backblech mit etwas Butter fetten- Zitrone ordentlich waschen- die 300 gr. Butter für den Teig schmelzen

Die Zubereitung:

Teig: Zuerst Eier und Zucker mit dem Mixer ca. 2 min. verrühren, dann Mehl und Backpulver zugeben. Abschließend die heiße Butter mit dem Teig verrühren und auf das vorbereitete Backblech gießen. Backzeit: E-Herd (Ober- u. Unterhitze) 10 - 12 min bei 220 °C --> Achtung Bräunung überwachen! Glasur: Der Saft und die abgeriebene Schale der Zitrone mit dem Puderzucker und 5 Eßlöffeln heißer Butter cremig rühren. Wenn der Kuchen eine goldbraune Oberfläche hat aus dem Ofen nehmen und die Glasur über den noch heißen Kuchen geben. Kuchen auskühlen lassen und fertig!