Zitronenkuchen

Zitronenkuchen gehört unbedingt mit zu den schönen Kindheitserinnerungen, die sicherlich viele andere auch kennen. Früher gab es oftmals zum Geburtstag entweder einen Sand- oder Zitronenkuchen in Kastenform.



<u>Für 1 Blech oder 1 große rechteckige Springform oder 20 Muffins :</u>

350 gr Butter

350 gr Zucker

350 gr Mehl

6 Eier

2 Bio Zitronen

2 geh. TL selbstgemachter Vanillezucker (alternativ 2 Pä. Vanillinzucker)

1 Pä. (Weinstein-) Backpulver

250 gr Puderzucker



Den Backofen auf 150°C vorheizen.

Butter, Zucker und Vanillezucker mit der Küchenmaschine schaumig rühren. Nach und nach die Eier einzeln gut unterrühren.

Die Schale einer Bio-Zitrone fein reiben und zufügen. Die Zitrone auspressen und den Saft dazugeben.

Mehl mit Backpulver mischen und einrühren.

Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes hohes Backblech (bzw. Springform) streichen oder in zwei mit Papierförmchen ausgekleideten Muffinformen (12-er) verteilen.

Muffins brauchen ca. 25 – 30 Minuten, ein Backblech länger.

Unbedingt Stäbchenprobe machen. Für ein Backblech habe ich auch schon mal 50 Minuten gebraucht.

Die zweite Zitrone fein abreiben und auspressen. Den Saft mit dem Puderzucker und der abgeriebenen Zitronenschale zu einem glatten, dickflüssigen Zuckerguss verrühren. Nach Belieben mit Lebensmittelfarbe colorieren.



Den vollständig ausgekühlten Kuchen mit Zuckerguss überziehen und mit bunten Perlchen oder Streuseln dekorieren.



Druckversion : Zitronenkuchen

Quelle : Chefkoch