

erfrischender Zitronenkuchen

Für den Teig brauchst du:

200g weiche Butter
150 g Zucker
2 EL Zitronensaft
4 Eier
250g Mehl
1 Pck. Backpulver
1 TL Zitronenabrieb
Etwas Butter für die Form

Für die Glasur brauchst du:

1 Zitrone (Saft davon)
300 g Puderzucker



Und so geht's

1. Heize den Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vor. Fette die Kastenform mit der Butter ein.
2. Verrühre Butter, Zucker und Zitronensaft. Gebe anschließend auch die Eier dazu und rühre sie unter.
3. Nun kannst du Mehl, Backpulver und Zitronenabrieb miteinander vermischen. Dies verrührst du dann mit der Butter-Zuckermischung.
4. Fülle den Teig nun in die Kastenform und backe den Kuchen im vorgeheizten Ofen ca. 45min. Schaue nach ca. 30 min nach, ob der Kuchen nicht zu dunkel wird (ggf. dann abdecken).
5. Für die Glasur verrührst du den Zitronensaft mit dem Puderzucker. Die Glasur kannst du nach dem Abkühlen auf den Kuchen geben und fest werden lassen.

Guten Appetit!