

ZITRONENKUCHEN

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

- 200 g weiche Butter
- 200 g Zucker
- 300 g glattes Mehl
- 1 Prise Salz
- geriebene Schale von 2 Zitronen
- 1,5 TL Backpulver
- 4 Eier
- 100 ml Milch
- Saft von 2 Zitronen

Für den Guss:

- 200g Staubzucker
- 1 EL Zitronensaft
- 1 Eiweiß

Zubereitung:

Ofen auf 175° Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Schale der Zitronen abreiben und den Saft auspressen. Butter, Zucker, Salz und Zitronenschale mit dem Mixer sehr cremig schlagen. Die Eier nach und nach gut unterrühren. Die Masse mit Zitronensaft und Milch vermischen. Mehl mit Backpulver vermischen, sieben und unterheben. Den Teig in eine gefettete und bemehlte Kuchenform füllen. Im Ofen etwa 70 Minuten backen. Mit einem Holzstäbchen die Garprobe machen.

Für den Guss 1EL Zitronensaft, Eiweiß und Staubzucker miteinander gut verrühren und über den erkalteten Kuchen gießen.