

Saftiger Zitronenkuchen

Zutaten für den Teig:

200 g	weiche Butter
150 g	Zucker
2 EL	Zitronensaft (entweder frisch oder der Fertige)
4	Eier (Größe M)
250 g	Mehl
1 Pck.	Backpulver
1 TL	Zitronenabrieb einer unbehandelten Zitrone (ich nehme meistens 2-3 TL oder mehr)

Zutaten für die Glasur:

1	mittelgroße Zitrone für den Saft
300 g	Puderzucker

Nach Belieben Zuckerstreusel



Schritt 1:

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Anschließend die Kastenform gut einfetten. Die Butter, Zucker und Zitronensaft gut verrühren. Nach und nach werden die Eier untergerührt.

Schritt 2:

Im nächsten Schritt wird das Mehl und Backpulver vermischt. Nach und nach das Mehl-Backpulver-Gemisch zu der vorherigen Masse hinzugeben. Danach die Schale der Zitrone abreiben und einrühren.

Schritt 3:

Den Kuchen in die Kastenform geben und ca. 45. Minuten backen lassen. Nach ca. 30 Minuten kann man den Kuchen mit Alufolie abdecken, damit er nicht zu dunkel wird. Anschließend aus dem Ofen nehmen und 15 Minuten abkühlen lassen.

Schritt 4:

Nun kann die Glasur vorbereitet werden. Hierfür den Zitronensaft und Puderzucker verrühren, sodass der Guss dickflüssig ist. Der noch warme Kuchen wird mit einer Gabel eingestochen und anschließend der Guss darüber gegeben. So wird der Kuchen noch saftiger. Nach Belieben können noch Streusel auf den Kuchen gemacht werden.

Guten Appetit ☺