

Rezept

Süßsaurer Zitronenkuchen

Ein Rezept von Süßsaurer Zitronenkuchen, am 23.04.2024

Zutaten

2	unbehandelte Zitronen	250 g	weiche Butter
200 g	Zucker	5	Eier
300 g	Mehl	100 g	Speisestärke
1 TL	Backpulver	250 g	Puderzucker
2 EL	lauwarme Milch		Fett fürs Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 1 Backblech (16 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen. Das Backblech fetten. Die Zitronen heiß waschen, trockenreiben. Die Schale abreiben, den Saft auspressen. 2 EL Zitronensaft für die Glasur beiseite stellen.
2. Butter und Zucker schaumig schlagen. Die Eier einzeln, dann Zitronenschale und den restlichen Saft unterrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und unterrühren. Den Teig auf dem Blech verstreichen. Im Ofen bei 175° (Mitte, Umluft 160°) 35 Min. backen.
3. 150 g Puderzucker und Zitronensaft zu einem zähflüssigen Guss verrühren, evtl. etwas Wasser hinzufügen. Den abgekühlten Kuchen damit glasieren.
4. 100 g Puderzucker mit der Milch zu einer dickflüssigen Glasur verrühren. In einen Gefrierbeutel füllen, mit dem Zahnstocher ein winziges Loch einstechen und feine Linien auf den Kuchen spritzen.