

Rezept

Glutenfreier Zitronenkuchen

Ein Rezept von Glutenfreier Zitronenkuchen, am 23.04.2024

Zutaten

200 g weiche Butter	200 g Zucker
4 Eier	1 EL abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
250 g helles glutenfreies Mehl (z.B. Finax oder Mix C von Dr. Schär)	2 TL Weinstein-Backpulver
4 Zitronen	1 Prise Salz
Backpapier und Fett für die Form	100 g Puderzucker

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 SPRINGFORM VON 26 CM Ø (12 STÜCK) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen. Die Form mit Backpapier auslegen, den Rand dünn einfetten. Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Die Eier trennen und nacheinander mit der Zitronenschale unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver über die Masse sieben und einrühren.
2. Die Eiweiße mit Salz steif schlagen und vorsichtig unter den Teig ziehen. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen. Im Ofen bei 200° (Mitte, Umluft 180°) in 30-35 Min. goldgelb backen.
3. Die Zitronen auspressen und den Saft mit dem Puderzucker verrühren. In den noch heißen Kuchen mit einem Schaschlikspieß oder einem Holzstäbchen viele Löcher stechen. Den Kuchen mit dem Zitronensirup bestreichen, bis die Flüssigkeit vollständig aufgenommen ist. Den Kuchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.