

## Rezept

# Klassischer Zitronenkuchen

Ein Rezept von Klassischer Zitronenkuchen, am 09.09.2024

## Zutaten

2	große Bio-Zitronen	225 g	weiche Butter
200 g	Zucker	1 Päckchen	Bourbon-Vanillezucker
4	Eier (M)	125 g	Speisestärke
250	Mehl	2 TL	Backpulver
200 g	Puderzucker	1 EL	Butter für die Form
1 EL	Mehl für die Form		

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Kastenform (30 cm, ca. 20 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

## Zubereitung

1. Die Zitronen heiß abspülen, trocken reiben, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Form einfetten und mit Mehl ausstreuen.
2. Butter, Zucker und Vanillezucker mit den Quirlen des Handrührgeräts sehr schaumig schlagen. Ein Ei nach dem anderen gründlich unterrühren.
3. Speisestärke, Mehl und Backpulver mischen und zusammen mit der Zitronenschale und 6 EL Zitronensaft unter den Teig rühren.
4. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen. Im Ofen (unten) 55 - 60 Min. backen. Herausnehmen und den Kuchen in der Form ca. 10 Min. abkühlen lassen, dann aus der Form stürzen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.
5. Für den Guss Puderzucker und 4 EL Zitronensaft glatt rühren. Auf dem Kuchen verstreichen und fest werden lassen.