

Rezept

Kleine Zitronenküchlein

Ein Rezept von Kleine Zitronenküchlein, am 20.04.2024

Zutaten

2 Bio-Zitronen	125 g weiche Butter
125 g Zucker	2 Eier (M)
100 g Mehl	1 TL Backpulver
100 g Puderzucker	

Außerdem:

- 6 Einweg-Papp-Backform (8 x 5 cm; Drogeriemarkt)

Rezeptinfos

Portionsgröße Zum Vernaschen: 6 Mini-Kuchen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 390 kcal, 20 g F, 4 g EW, 49 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Zitronen heiß abwaschen, die Schale von beiden Zitronen fein abreiben, 1 Zitrone auspressen.
2. Die Butter und den Zucker mit den Rührbesen des Handrührgerätes cremig rühren. Eier, Zitronenschale und -saft mit Mehl und Backpulver dazugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren.
3. Den Teig auf die Papp-Backförmchen verteilen und im heißen Ofen (Mitte) in ca. 20 Min. goldbraun backen. Inzwischen die zweite Zitrone auspressen. So viel Zitronensaft mit dem Puderzucker verrühren, bis ein dicker Zuckerguss entsteht.
4. Die Zitronenkuchen nach dem Backen leicht abkühlen lassen, dann den Zuckerguss mit einem Löffel darüberträufeln.