

Rezept

Mini-Zitronenkuchen

Ein Rezept von Mini-Zitronenkuchen, am 07.08.2024

Zutaten

2 große Bio-Zitronen	2 Päckchen Vanillezucker
125 g weiche Butter	100 g Zucker
1 Prise Salz	2 Große M Eier
250 g Mehl	2 TL Backpulver
50 ml Milch	80 g Puderzucker
Puderzucker zum Bestäuben	12 Förmchen von je ca. 100 ml Inhalt
Fett für die Förmchen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Die Förmchen fetten. Die Zitronen heiß waschen und abtrocknen. Die Schale beider Früchte fein abreiben, den Saft auspressen und zugedeckt beiseitestellen. Ein Drittel der Zitronenschale mit 1 Päckchen Vanillezucker mischen und die gefetteten Förmchen damit ausstreuen.
2. Die Butter mit dem Zucker, dem restlichen Vanillezucker und Salz cremig schlagen. Die Eier nacheinander unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver und der übrigen Zitronenschale mischen und mit der Milch rasch unterrühren.
3. Den Teig in die Förmchen füllen. Die Kuchen im heißen Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen.
4. Die heißen Kuchen in den Förmchen mit einem Holzstäbchen mehrmals bis zum Boden einstechen. Den Puderzucker mit ca. 100 ml Zitronensaft verrühren und die Flüssigkeit mit einem Teelöffel nach und nach über dem Kuchen verteilen. Die Kuchen in den Förmchen abkühlen lassen, dann erst herauslösen und nach Belieben vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.