

## Rezept

# Saftiger Zitronenkuchen

Ein Rezept von Saftiger Zitronenkuchen, am 18.12.2025

## Zutaten

**125 g** weiche Butter

**2** Eier

**125 g** Mehl

**1 EL** Puderzucker

Mehl für die Form

**125 g** Zucker

**1 1/2** Bio-Zitrone

**1 TL** Backpulver

neutrales Öl für die Form

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform von 20 cm Ø (8 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 265 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Form mit Öl einfetten und mit Mehl ausstreuen.

---

2. Für den Teig Butter und Zucker mit dem Handrührgerät cremig rühren. Die Eier einzeln untermischen, bis eine glatte Masse entstanden ist.

---

3. Die Zitronen heiß waschen und abtrocknen. Die Schale von  $\frac{1}{2}$  Zitrone direkt in den Teig reiben, die Früchte dann auspressen.

---

4. Mehl und Backpulver mischen. Die Mehlmischung und 1 EL Zitronensaft kurz unter den Teig rühren. Den Teig in die Form füllen und im Ofen (Mitte) ca. 35 Min. backen.

---

5. Den Kuchen herausnehmen und 5 Min. ruhen lassen. Dann aus der Form lösen und mit einem Holzstäbchen kleine Löcher in den noch warmen Kuchen stechen. Den Puderzucker mit dem restlichen Zitronensaft verrühren und mit einem Esslöffel über den Kuchen trüpfeln. Danach abkühlen lassen.