

Rezept

Zitronenkranz

Ein Rezept von Zitronenkranz, am 27.04.2024

Zutaten

3 Zitronen	450 g weiche Butter
450 g Zucker	7 Eier (L)
370 g Mehl	1 Päckchen Backpulver
150 g blütenzarte Haferflocken	Fett für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für eine Rohrbodenform von 28 cm Ø (19 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min
Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 410 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Form gut einfetten. Den Saft der Zitronen auspressen. Es sollten etwa 100 ml sein.
2. Die Butter und den Zucker in einer Rührschüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts dick-schaumig rühren. Die Eier nach und nach unter die Butter-Zucker-Masse rühren. Den Zitronensaft ebenfalls unter die Masse rühren.
3. Das Mehl und Backpulver mischen. Die Mischung mit den Haferflocken zur Eiermasse geben und nur kurz untermischen.
4. Den Teig in die Form füllen und im Backofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 55 Min. backen. Den Kuchen aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.