

Rezept

Zitronenkuchen vom Blech

Ein Rezept von Zitronenkuchen vom Blech, am 29.05.2023

Zutaten

3 Bio-Zitronen	350 g weiche Butter
350 g Zucker	6 zimmerwarme Eier (Größe M)
350 g Mehl	1 Pck. Backpulver
250 g Puderzucker	Butter für das Backblech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 tiefes Backblech (20 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Ein tiefes Backblech einfetten. Die Zitronen heiß waschen und abtrocknen, von allen Zitronen die Schale fein abreiben und 10 EL Saft auspressen. Butter und Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts in ca. 5 Min. cremig schlagen. Jeweils ein Ei nach dem anderen ca. 1 Min. unter die Buttermasse rühren.
2. Mehl und Backpulver mischen. Mit Zitronenschale und 6 EL Zitronensaft kurz unter die Buttermasse rühren. Den Teig auf das Blech geben und mit dem Teigschaber gleichmäßig verstreichen. Im Backofen (unten, Umluft 160°) 20-22 Min. backen, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist. Herausnehmen und vollständig auskühlen lassen.
3. Für den Guss Puderzucker mit übrigem Zitronensaft glatt rühren. Den kalten Kuchen damit bestreichen und den Guss fest werden lassen.