

REZEPT FÜR ZITRONENKUCHEN



ZITRONENKUCHEN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für ca. 12 Stücke | 90 Min. | + Abkühl- und Trockenzeit

Zutaten

Für den Teig:

- 250 g Butter
- 250 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 4 Eier
- 2 EL Zitronensaft
- 1 Prise Salz
- 200 g Mehl
- 150 g Speisestärke
- 1 Päckchen Backpulver
- 3 EL Milch
- Fett für die Form

Für den Guss:

- 150 g SweetFamily Puderzucker
- Saft von 1-2 Zitronen



6646

ZUBEREITUNG

340

Kcal

Pro 100 g ca.

5.5

Gramm

Eiweiß

54.3

Gramm

Kohlenhydrate

10.9

Gramm

Fett

1. Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Butter zerlassen und wieder abkühlen lassen. Dann mit Zucker und Vanillezucker sehr schaumig rühren, bis der Zucker aufgelöst ist. Eier einzeln hinzufügen und gründlich unterschlagen. Zitronensaft und Salz unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, darüber sieben und mit Milch kurz unterrühren.

2. Teig in eine gefettete Gugelhupfform (ca. 22 cm Durchmesser) geben. Kuchen im heißen Ofen ca. 60 Minuten backen. Eine Stäbchenprobe machen. Kuchen aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Dann aus der Form stürzen.

3. Puderzucker sieben und mit Zitronensaft zu einem nicht zu dünnflüssigen Guss verrühren. Zitronenkuchen damit überziehen und trocknen lassen.

Tipp:

Natürlich kann der Kuchen auch in einer Kastenform gebacken werden, dann verkürzt sich die Backzeit eventuell etwas.