



Zitronenkuchen

Zeit gesamt
🕒 1h 20min

Zubereitungszeit
🕒 15min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 10 Portionen

Öl zum Einfetten	1 EL
Zitronen	2 St.
Butter	250 g
Zucker	150 g
Eier	4 St.
Weizenmehl, Type 405	250 g
Backpulver	1 Päckchen
Puderzucker	300 g

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, Kastenform 28 cm, feine Reibe,
Handrührgerät mit Schneebesen

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Kastenform gut einfetten. Zitronen waschen, etwa 2 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen. In einer Schüssel Butter, Zucker und 2 EL Zitronensaft kurz verrühren. Nach und nach Eier zugeben.
2. Mehl, Backpulver und Zitronenabrieb in die Schüssel geben und gut verrühren. Zitronenkuchen in die Kastenform geben und im Ofen ca. 45 Min. backen. Anschließend Kuchen vorsichtig aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
3. Für die Glasur in einer Schüssel 2 EL Zitronensaft und Puderzucker miteinander verrühren, sodass ein dickflüssiger Guss entsteht. Glasur über den Kuchen geben, fest werden lassen und Zitronenkuchen servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	499 kcal
Kohlenhydrate	67 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	24 g