



Zitronenkuchen

Portionen

1 Kuchen

Wartezeiten

Zutaten

- 200g Butter weich
- 200g Zucker
- 1 Prise Salz
- Zitronenschale von einer Zitrone
- 5 Eier
- 280g Mehl
- 60g Speisestärke
- 3 Teelöffel Backpulver
- 100ml Milch
- Zitronensaft von 2 Zitronen
- Puderzucker für Guss

Zubereitung

1. Ofen auf 180°C Vorheizen
2. Butter, Zucker, Salz und Zitronenschale mindestens 8 Minuten sehr cremig rühren
3. Eier einzeln je 30 Sekunden gut unterrühren
4. Mehl, Stärke, Backpulver sieben
5. Milch und 8 Esslöffel Zitronensaft darin abwechselnd unterrühren
6. Teig in eine gefettete iform streichen
7. Bei 175°C ca. 40-45 Minuten (kleine Formen: ~25-30 Minuten) backen
8. Zuckerguss herstellen
9. Vor dem Stürzen ruhen lassen!
10. Den fertigen Kuchen mit Zitronensaft tränken und mit Zuckerguss bestreichen

