



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 |