

ZITRONENKUCHEN

Zutaten für den Teig:

250 g Butter
200 g Zucker
1 Zitrone, unbehandelt
200 g Mehl
50 g Speisestärke
1,5 TL Backpulver
1 Prise Salz
4 Eier
Fett für die Form

Zutaten Glasur:

150 g Puderzucker
4 EL Zitronensaft

Zubereitung:

Butter schaumig rühren, Zucker dazugeben unditerrühren. Geriebene Schale und Saft der Zitrone dazugeben und gut verrühren.

Mehl, Speisestärke, Backpulver und Salz mischen und abwechselnd mit den Eiern zu der Buttermasse geben.

Eine Kastenform einfetten und den fertigen Teig einfüllen.
Bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 50 Minuten backen.
Kuchen etwas abkühlen lassen und aus der Form lösen.

Für die Glasur den Puderzucker mit dem Zitronensaft verrühren und auf dem Kuchen verteilen.

