

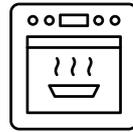
Sommerlicher Zitronenkuchen



Schwierigkeit
einfach



Zubereitung
20 Minuten



Backzeit
25 Minuten



Menge
ca. 24 Stück

Zutaten

- 3 Bio-Zitronen
- 350 g Butter
- 350 g Zucker
- 6 Eier
- 350 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 250 g Puderzucker



Zubereitung

- 1. Zitronen vorbereiten** - Zitronenschale abreiben, Zitronen auspressen.
- 2. Teig zubereiten** - Zucker, Butter, Eier, Zitronenabrieb und 1/3 des Safts schaumig rühren. Mehl und Backpulver unterheben.
- 3. Backen** - Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (oder 160 °C Umluft) vorheizen. Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und ca. 25 Minuten backen. Auskühlen lassen.
- 4. Glasur auftragen** - Puderzucker mit dem restlichen Zitronensaft verrühren und auf den Kuchen geben.