

Zitronenkuchen – ein altes Familienrezept

Zutaten:

4 – 5 Eier (ca. 300 g)
250 g Mehl
250 g Zucker
250 g Butter
1 Päckchen Vanillezucker
½ Päckchen Backpulver
2 Zitronen
1 Prise Salz
Saft von 1 Zitrone
1 EL Puderzucker

Vorbereitung:

Backofen auf 165 – 185° C vorheizen.
Kastenform einfetten oder mit Backpapier auslegen.
Zitronenschalen abreiben und zur Seite stellen.
Mehl mit Backpulver mischen und zur Seite stellen.

Zubereitung:

Butter schaumig rühren.
Nach und nach Zucker und Vanillezucker zugeben und unterrühren.
Eier unterrühren.
Mehlmischung nach und nach zugeben und unterrühren.
Salz und Zitronenschale unterrühren.
Teig in Kastenform füllen.

Backen:

Kuchen auf der mittleren Schiene des Backofen 60 – 75 Minuten backen.
Nach 40 Minuten längs in der Mitte einschneiden. Fertig gebackenen Kuchen aus dem Ofen nehmen.

Fertigstellung:

Warmen Kuchen mehrfach mit Holzstäbchen einstechen. Saft von 1 - 2 Zitronen mit 1 Esslöffel Puderzucker mischen. Den noch warmen Kuchen mit Mischung beträufeln. Aus der Form nehmen, auskühlen lassen und servieren.