



ZITRONENKUCHEN

Zubereitung:

- Butter, Zucker, Vanillinzucker, geriebene Zitronenschale und 1 Prise Salz cremig rühren.
- Eier einzeln unterrühren
- Mehl, Stärke und Backpulver mischen und portionsweise unterrühren
- Kastenform einfetten und den Teig hinein geben. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C auf Umluft ca. 50-55 Minuten backen
- Ca. 15 Minuten in der Form abkühlen lassen
- 3 EL Zitronensaft mit dem Puderzucker glattrühren
- Kuchen aus der Form auf ein Kuchengitter stürzen und mit der Glasur einpinseln

Zutaten:

250g	Butter (zimmerwarm)
200g	Zucker
1 P.	Vanillinzucker
1 P.	Zitronenschale
1 Prise	Salz
4	Eier
200g	Mehl
2 TL	Backpulver
3 EL	Zitronensaft
150g	Puderzucker



Emely, Klasse 10d

Warum ich meinen Zitronenkuchen so sehr mag? – Ganz einfach, er ist schnell gemacht, kinderleicht und vor allem super lecker“.