Flaumiger Zitronenkuchen

Der flaumige Zitronenkuchen schmeckt saftig und herrlich erfrischend. Eine tolle Mehlspeise die deine Gäste bewundern werden.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

250 g	Butter (weiche)
200 g	Zucker
5 Stk.	Eier
125 g	Mehl
125 g	Speisestärke
100 ml	Zitronensaft (frisch gepresst)
150 g	Staubzucker
	Butter (für die Form)
	Mehl (für die Form)
	Staubzucker (zum Bestäuben)
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Für den **flaumigen Zitronenkuchen** den Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2. Die weiche Butter mit dem Zucker cremig rühren. Die Speisestärke mit dem Mehl vermischen, und mit den Eiern untermengen und gut verrühren.

3. Eine Springform (22-24 cm) mit Butter befetten und mit Mehl bestäuben. Den Teig in die Form füllen und auf mittlere Schiene zirka 35 Minuten backen. (Stäbchenprobe machen.)

4. Den Kuchen aus dem Backofen nehmen und ein wenig abkühlen lassen.

5. Zitronen pressen, und den Saft mit dem Staubzucker vermischen und glatt rühren. In die Kuchen Oberfläche mit einem Holzspieß oder Zahnstocher viele Löcher stechen. Zitronensaft-Zucker-Mischung auf den Kuchen verteilen und abschließend mit Staubzucker bestäuben.

Tipp