Zitronenkuchen

Der klassische Zitronenkuchen, schön saftig und einfach zu backen mit diesem Rezept für eine Kastenform.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

2 Stk.	Zitronen (Saft und Schale)
1 Packung	Backpulver
150 g	Butter
4 Stk.	Eier
3 Becher	Mehl
1 Becher	Milch
2 Becher	Zucker
150 g	Zucker (für die Glasur)

Zubereitung

1. Für den **Zitronenkuchen** den Backofen auf 180°C gründlich vorheizen. Die Zitronenschale fein abraspeln. Anschließend das Mehl mit dem Backpulver versieben.

2. Die Eier trennen. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Die Butter mit dem Zucker cremig aufschlagen, die Eigelbe sowie die Milch unterrühren. Das Mehl einrühren. Schließlich die Zitronenschalen und den Eischnee unterheben.

3. Eine Backform ausfetten und bemehlen. Den Teig einfüllen und um die 60 Minuten backen lassen. Während der Backzeit den Zucker mit Zitronensaft verrühren und den heißen Kuchen damit bestreichen.

Tipp

Dieser Zitronenkuchen ist genau das Richtige zum Kaffee am Nachmittag.