Einfacher Zitronenkuchen mit Zitronenglasur

Sauer macht lustig und ein einfacher Zitronenkuchen mit Zitronenglasur ist nicht nur bei Kindern beliebt. Bei diesem Rezept trifft die Zitrone auf süßen Zuckerguss.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

200 g	Butter
100 g	Zucker
1 Prise	Salz
4 Stk.	Eier
250 g	Mehl
0.5 TL	Fiber-Husk
3 TL	Backpulver
4 Stk.	Zitronen
100 g	Staubzucker

Zubereitung

1. Ein **einfacher Zitronenkuchen mit Zitronenglasur** ist nicht schwer zuzubereiten: Zuerst Butter mit Zucker und Salz schaumig schlagen und nach und nach die Eier unterrühren.

2. Von einer Zitrone die Schale abreiben und den Saft auspressen. Diesen Zitronensaft und den Zitronenabrieb in den Teig rühren. Den Backofen auf 170°C (Umluft) vorheizen.

3. Mehl mit Backpulver und Fiber-Husk mischen und unter den Teig rühren. Eine Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen und den Teig hineinfüllen. Ca. 30 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.

4. In der Zwischenzeit mit einem Zestenreißer die Schale von den restlichen Zitronen abziehen und den Saft auspressen. Den Saft mit 3/4 des Staubzuckers zu einem Sirup verrühren.

5. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und mit einem Holzspieß viele Löcher in den Kuchen pieksen. Diesen dann mit etwa 3/4 des Sirups bestreichen.

6. Den restlichen Sirup mit dem übrigen Staubzucker verrühren und den Kuchen damit glasieren. Die Zitronenzesten darüber streuen und den Kuchen abkühlen lassen. Erst dann servieren.

Tipp

Wem Zitrone zu säuerlich ist, kann den einfachen Zitronenkuchen alternativ auch mit Orangen zubereiten.