

Schneller Zitronenkuchen

Der schnelle Zitronenkuchen ist ein tolles Rezept wenn man unerwartet Besuch bekommt. Er ist schnell und einfach zuzubereiten.

Verfasser: kochspezi

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

6 Stk.	Eier
200 g	Zucker
120 g	Butter
180 g	Mehl
1.5 Packungen	Backpulver
2 Stk.	Bio-Zitronen (Schale unbehandelt)
1 Prise	Salz
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Für den **schnellen Zitronenkuchen** als erstes die Eier vorsichtig vom Eiweiß trennen und das Eiweiß zusammen mit einer Prise Salz zu steifen Schnee schlagen. Dann die Schale der Bio Zitronen vollständig abreiben und den Saft pressen.
2. Nun das verbliebene Eigelb mit der Butter und dem Zucker schaumig schlagen, das Mehl mit dem Backpulver vermischen und zusammen mit dem Zitronensaft und die geriebene Zitronenschale zu einem Teig verrühren.
3. Den Eischnee unter dem Teig heben und in eine vorgefettete Kuchenform füllen und in das auf 180 Grad vorgeheiztes Backrohr mit Umluft zirka 25-30 Minuten backen.

Tipp

Nach dem Abkühlen mit Staubzucker bestreuen, oder mit eine Glasur aus 4 EL Zitronensaft und Staubzucker bestreichen.