Zitronen-Blechkuchen mit Zuckerguss

Der Zitronen-Blechkuchen mit Zuckerguss ist eine wunderbare süß-säuerliche Mehlspeise. Mit diesem Rezept gelingt der geniale Kuchen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min

Zutaten

für den Teig

300 g	Butter (weiche)
200 g	Zucker
2 Stk.	Bio-Zitronen
1 Prise	Salz
6 Stk.	Eier
300 g	Mehl
3 TL	Backpulver

für den Zitronensirup

100 ml	Frischen Zitronensaft
100 g	Zucker

für den Guss

150 g	Staubzucker
	Zitronensaft

Zubereitung

1. Für den **Zitronen-Blechkuchen mit Zuckerguss** den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

2. Die weiche Butter mit dem Zucker cremig rühren. Die Bio-Zitronen mit heißem Wasser

waschen und die Schale dazu reiben.

3. Die Eier nach und nach zugeben und verrühren. Jetzt das Mehl mit dem Backpulver vermischen. Unter die Masse heben und zu einem Teig verarbeiten.

4. Den Teig auf das Backblech (ca. 30x40 cm) streichen. Im Backofen zirka 25-30 Minuten backen, Stäbchenprobe machen.

5. Für den Zitronensirup den Zitronensaft mit Zucker in einem Topf aufkochen, köcheln lassen bis sich der Zucker aufgelöst hat, danach abkühlen lassen.

6. Den Kuchen vom Ofen nehmen, mit Holzspieße oder Zahnstocher kleine Löcher in den Teig stechen. Mit Zitronensirup beträufeln. Jetzt den Kuchen komplett auskühlen lassen.

7. Den Staubzucker sieben und mit Zitronensaft zu einem dünnflüssigen Guss verrühren. Den Guss auf den Zitronenkuchen glattstreichen. Zur Dekoration je nach Belieben mit Zuckerperlen bestreuen.

8. Den Blechkuchen mit einem Messer in kleine Quadrate oder Rechtecke scheiden und genießen.

Tipp