

# Zitronenkuchen mit Glasur

Der Zitronenkuchen mit Glasur ist auch für Backanfänger geeignet, dieser köstliche Kuchen gelingt einfach immer.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 45 min

**Gesamtzeit:** 60 min



## Zutaten

200 g	Mehl
100 g	brauner Zucker
2 Stk.	<a href="#">Eier</a>
100 ml	Milch
1 Packung	Backpulver
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
100 g	<a href="#">Butter</a> (weiche)
100 g	Schokolade weiß (gerieben)
1 Stk.	Zitrone
	Zitronenabrieb

## Glasur

6 EL	Staubzucker
2 EL	Zitronensaft

## Zubereitung

1. Für den Zitronenkuchen mit Glasur zuerst das Backrohr auf 180 Grad Celsius vorheizen. Eine Kastenform zu recht stellen und mit Backpapier auslegen.
2. Alle Zutaten in einer Schüssel gut verrühren, bis eine Kuchenmasse entsteht. Die Masse in die Kastenform gießen und zirka 45 Min. auf mittlerer Schiene Ober/Unterhitze backen.
3. In der Zwischenzeit die Glasur herstellen, dafür den Staubzucker mit den Zitronensaft in einer

Tasse kräftig verrühren. Zitronenkuchen vom Backrohr nehmen, auskühlen lassen und mit der Zuckerglasur bestreichen.

## **Tipp**

Den Zitronenkuchen mit Glasur mit Mandel Blätter bestreuen.