# Zitronenkuchen mit knuspriger Zitronenkruste

Mit diesem erfrischenden Rezept für einen Zitronenkuchen mit knuspriger Zitronenkruste überzeugt man auch Feinschmecker.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 40 min

**Gesamtzeit:** 55 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 300 g | Mehl |
| 200 g | Zucker |
| 250 g | Butter |
| 2 Stk. | Bio-Zitronen (Abrieb davon) |
| 4 Stk. | Eier |
| 4 EL | Milch |
| 2 Packungen | Backpulver |
| 1 Prise | Salz |
| 2 Stk. | Zitronen (Saft davon) |
| 200 g | Zucker |

## Zubereitung

1. Für den **Zitronenkuchen mit knuspriger Zitronenkruste** den Backofen auf 160°C vorheizen. Die Butter mit dem Zucker verrühren, dann Mehl, Backpulver, Eier, Milch, Salz und abgeriebene Zitronenschale untermischen und daraus einen dickflüssigen Teig rühren.

2. Eine Tortenform einfetten und den Teig hineinfüllen. Im Ofen ca. 35-40 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen. In der Zwischenzeit den Kristallzucker mit dem Zitronensaft verrühren und gleichmäßig über den Kuchen streichen. Die Glasur antrocknen lassen und erst dann den Kuchen aus der Form lösen.

## Tipp

Der Zitronenkuchen mit knuspriger Zitronenkruste kann auch sehr gut als leckerer Snack für zwischendurch serviert werden.