Zitronentopfkuchen

Das Rezept von dem Zitronentopfkuchen ist kinderleicht zuzubereiten und schmeckt herrlich zitronig.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 60 min

Zutaten

Nach Belieben	Butter (für die Form)
Nach Belieben	Brösel (für die Form)
1 Stk.	Backform (Gugelhupfform)

Für den Teig

250 g	Butter (weich)
250 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
5 Stk.	Eier
250 g	Mehl
1 Packung	Backpulver
1 Stk.	Zitrone (Saft und Abrieb)

Für den Guss

1 Stk.	Eiweiß
125 g	Staubzucker
Nach Belieben	Zitronensaft

Zubereitung

1. Für den **Zitronentopfkuchen** eine Gugelhupfform ausfetten und ausbröseln. Den Ofen auf 175°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Nun die Butter, den Zucker und den Vanillezucker schaumig rühren.

3. Dann die Eier nach und nach hinzufügen und unterrühren.

4. Danach das Mehl mit dem Backpulver vermengen, hinzusieben, und den Zitronensaft mit dem Abrieb unterrühren.

5. Den Teig anschließend in die Form geben und im Ofen ca. 40-45 Minuten fertig backen. Der Kuchen sollte fach komplett auskühlen.

6. Zum Schluss noch das Eiweiß erst fast steifschlagen und dann den Staubzucker, mit dem Zitronensaft einrühren. Den Guss über den Kuchen geben und entweder gleich servieren, oder wenn der Guss getrocknet ist.

Tipp

Den Zitronentopfkuchen kann man auch mit Limettensaft zubereiten.