

Zitronenkuchen



Zitronenkuchen ist ein klassischer Rührkuchen den meine Kinder absolut lieben. Schneller, einfacher Kuchen in Kastenform und herrlich aromatisch.

einfach



Vorbereitungszeit:

10 Minuten

Backzeit:

1 Stunden

Gesamtzeit:

1 Stunden 10 Minuten

Zutaten

- 1 Stück +

Kuchenteig

150 g Butter, weich

120 g Zucker

250 g Mehl

100 g Milch

3 Eier

10 g Backpulver

1 PK Zitronenabrieb (5-6g)

Zitronenguss

200 g Puderzucker

3-4 EL Zitronensaft

Zubereitung

- 1 Backofen auf 180°C Ober-Unterhitze vorheizen
- 2 weiche Butter schaumig schlagen und Zucker zugeben, weiterrühren
- 3 Eier einzeln zugeben und unterrühren
- 4 Mehl, Backpulver und Zitronenabrieb mischen
- 5 Im Wechsel mit der Milch unterrühren
- 6 Kastenkuchenform fetten, mehlen und den Teig einfüllen
- 7 Kuchen nun für 60 Minuten bei 180°C backen. Nach 15 Minuten der Länge nach ca. 1 cm tief mit dem Messer einschneiden.
- 8 Nach dem Backen kurz abkühlen lassen und aus der Form stürzen.
- 9 Puderzucker mit Zitronensaft mischen, langsam und Saftmenge evtl. anpassen damit er nicht zu flüssig wird.
- 10 Zuckerguss auf den kalten Kuchen geben und fest werden lassen.

Notizen

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit wünscht Dir

Deine Diana

Wie findest du das Rezept?



Drucken

Du hast das Rezept ausprobiert?

Dann verlinke @meinbackglueck auf Instagram oder nutze den Hashtag #meinbackglueck.