

Zitronenkuchen

Du brauchst:

- 200g Butter
- 4 Eier
- 200g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Priesse Salz
- den Saft und die abgeriebene Schale einer Zitrone
- 200g Mehl
- 50g Speisestärke
- 2 Teelöffel Backpulver
- Butter und Mehl für die Form
- Puderzucker zum Bestäuben

Du stellst bereit:

- 1 Topf
- 1 Messbecher
- 2 Schüsseln
- Handrührgerät
- 1 Kastenform (ca. 20cm lang)
- Ofenhandschuhe

So geht's:

1

Heize zuerst den Backofen auf 175°C (oder 150°C Umluft) vor. Fette nun die Form mit Butter ein und stäube sie mit Mehl aus.

2

Lasse nun die Butter bei milder Hitze in einem Topf schmelzen.

3

Schlag die Eier mit dem Zucker, einer Priesse Salz und dem Vanillezucker in einer Schüssel schaumig.

4

Gib in diese Schüssel den Zitronensaft und die abgeriebene Schale hinzu. Gieße unter ständigem Rühren ein einem feinen Strahl die geschmolzene Butter hinein.
Vorsicht: Die Butter ist heiß!

5

Vermische Mehl, Speisestärke und Backpulver in der zweiten Schüssel. Danach rührst du den Inhalt dieser Schüssel unter die Ei-Butter-Mischung:

6

Fülle den Teig in die Kastenform und backe den Kuchen etwa 60 Minuten im Ofen.
Vorsicht: Der Ofen ist heiß, ziehe auf jeden Fall die Ofenhandschuhe an!

7

Nach dem Auskühlen kannst du den Kuchen mit Puderzucker bestäuben

→ Guten Appetit!