

Zitronenkuchen

Für eine Springform von 24 cm Backofen auf 180 Grad vorheizen, die Form mit Baktrennspray einsprühen oder mit Backpapier auslegen.

Teig:

200 g Butter

rühren bis sich Spitzen bilden.

150 g Zucker

¼ TL Salz

1 ½ Zitrone, Saft und Schale

3 Eier

Zucker, Salz und Zitronen- Saft und Schale dazurühren. Eier einzeln dazugeben und die Masse hell und schaumig rühren.

300 g Mehl

50 g Maisstärke

2 TL Backpulver

2 dl Buttermilch

Mehl, Stärke und Backpulver mischen. Im Wechsel mit der Buttermilch unterrühren. Den Teig rühren bis er gleichmässig vermischt ist.

In der unteren Hälfte des Ofens 40 bis 45 Minuten backen. Herausnehmen und kurz in der Form auskühlen lassen, danach stürzen.

Guss:

½ Zitrone, Saft

200 g Puderzucker

Kuchen mehrmals mit einem Holzspieß einstechen.

Zutaten für den Guss verrühren, über den Kuchen geben und fest werden lassen.