

Getränkter Zitronenkuchen

Geeignet für unsere Formen von 1 bis 1,5 Liter. Backofen auf 180 Grad vorheizen, die Form mit Backtrennspray einsprühen oder mit Backpapier auslegen.

Teig:

250 g Butter *rühren, bis sich Spitzchen bilden*

250 g Zucker *beifügen und schaumig rühren*

5 Eier

1 Päckli Vanille-Zucker

1 Prise Salz *gut darunter mixen*

2 Zitronen *Schale dazu reiben*

250 g Mehl

2 TL Backpulver *vorsichtig unterheben*

Backen: Kuchen einfüllen und ca. 60 Minuten bei 180 Grad in der Ofenmitte Backen.

Guss:

2 Zitronen, Saft

200 g Puderzucker *Zutaten verrühren und den Kuchen mehrfach Einstechen und darüber verteilen.*