

Saftiger Zitronenkuchen



Du brauchst:

Für den Teig:

250 g Butter
200 g Puderzucker
Abrieb von 3 Zitronenschalen
5 Eier
200 g Mehl
50 g Kartoffelmehl
1 Teelöffel Backpulver

Für die Tränke:

Saft von 3 Zitronen
50 g Puderzucker

Für die Glasur:

3 Esslöffel Zitronensaft
So viel Puderzucker, dass eine recht zähfließende Masse entsteht, die aber dennoch aufgepinselt werden kann

So machst du´s richtig:

- 1.) Streiche eine Kastenform mit Butter ein und bemehle sie anschließend.
- 2.) Rühre die Butter mit einem Rührgerät schaumig.
- 3.) Gib die Eier und den Zucker dazu und rühre nochmals 10 Minuten.
- 4.) Heize den Backofen auf 180 Grad Ober/-Unterhitze vor.
- 5.) Mische das Mehl, das Kartoffelmehl und das Backpulver in einer anderen Schüssel zusammen.
- 6.) Siebe dieses Mehl-Gemisch auf deinen Teig und rühre mit dem Mixer nochmals.
- 7.) Gib den Teig in die Kastenform und backe den Kuchen eine Stunde bei 180 Grad.
- 8.) Nimm den Kuchen aus dem Ofen.
- 9.) Mische den Saft der 3 Zitronen (vorher für die Glasur noch 3 bis 4 Esslöffel wegnehmen) mit den 50g Puderzucker.
- 10.) Steche mit einem Schaschlik-Spieß kleine Löcher in die Kuchenoberfläche und tränke mit dem Saft den Kuchen.
- 11.) Nimm nun die 3 bis 4 Esslöffel Zitronensaft und gib so viel Puderzucker hinein, dass die Masse zäh fließt aber dennoch zu pinseln geht.
- 12.) Pinsle damit den Kuchen ein.