

# Rezept Zitronenkuchen

Ein sehr einfaches Rezept für einen luftigen Zitronenkuchen

## Zutaten für den Teig:

200 g weiche Butter

180 g Zucker

4 Eier

225 g Mehl

75 g Speisestärke

1 EL Backpulver

1 Pck. Vanillezucker

1 Prise Salz

1 TL Zitronenschale

4 EL Zitronensaft

## Zutaten für den Guss:

2 EL Zitronensaft

150 g Puderzucker

## Zubereitung:

Für den Zitronenkuchen zunächst den Backofen auf 200°C (Umluft 175°) vorheizen und eine Kastenform einfetten.

Die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker in einer Schüssel schaumig schlagen.

Die Eier nacheinander unter die Butter-Zucker-Mischung rühren.

Das Mehl mit der Speisestärke und dem Backpulver unter diese Mischung sieben und miteinander verrühren, anschließend noch die Zitronenschale mit dem Zitronensaft und der Prise Salz unterrühren. Sobald die Zutaten zu einem glatten Teig verrührt worden sind, den Teig in die Backform einfüllen und im Ofen für ca. 50 min backen lassen.

Den Zitronenkuchen kurz auskühlen lassen und auf ein Kuchengitter stürzen.

Für die Glasur den Puderzucker mit soviel Zitronensaft verrühren, bis daraus ein zähflüssiger Guss entsteht.

Diesen mit einem Pinsel über dem Zitronenkuchen verteilen und abkühlen lassen.

[Zurück zu den Tortenrezepten](#)

[Zurück zu den Backrezepten](#)