

Kuchen Backen Rezepte

Zitronenkuchen Vom Blech

Anzahl: 1 Blech

Gattung: Backen, Kuchen, Obst

		Für Den Teig	
200 g	Zucker	350 g	Mehl
350 g	Butter	1/2 Glas	Backpulver
6	Eier	1	Zitronenaroma
1	Teel. Vanillezucker		

		Für Den Guss	
1 Glas	Puderzucker	2	Zitronen; Saft daraus

Für den Teig Zucker, Vanillezucker, Butter, Eier und Zitronenaroma verrühren. Zum Schluss Mehl und Backpulver darüber sieben. Den Teig cremig rühren und auf einer gefetteten Fettpfanne verteilen.

Bei 160 Grad ca. 30 Minuten backen.

Den Kuchen anschliessend mit einer Gabel einpieken, bis die Oberfläche ganz löchrig ist. Das ist nötig, damit der Guss gut in den Kuchen eindringen kann.

Für den Guss Puderzucker und Zitronensaft zu einer dickflüssigen Masse verrühren und auf dem noch heissen Kuchen mit einem Esslöffel gut verteilen.

Tipp: Den Kuchen vor dem Anschneiden gut abkühlen lassen, am besten schmeckt er, wenn er einen Tag durchziehen konnte.