



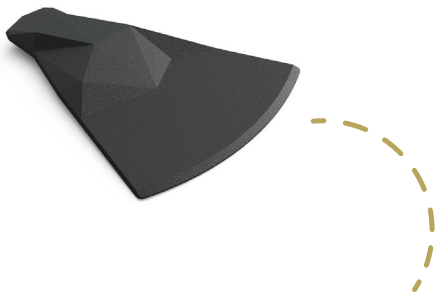
Frischer Zitronenkuchen

Zutaten

- 3 Zitronen
- 6 Eier
- 300 g Puderzucker
- 350 g Margarine
- 350 g Zucker
- 350 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 Pk. Vanillezucker

Zubereitung

1. Den Backofen auf 175 Grad vorheizen. Die gelbe Schale von den drei Zitronen abreiben. Danach die Zitronen auspressen.
2. Zucker und Eier in eine Schale geben und schaumig rühren. Mehl durch ein Sieb mit dazugeben. Das Ganze zu einer homogenen Masse vermengen.
3. Nach und nach den Zitronen Abrieb hinzugeben. Anschließend Margarine, Backpulver und Vanillezucker unterrühren.
4. Den Teig auf der Backplatte verteilen und für 20 Minuten bei 175 Grad goldbraun backen.
5. Nun den Zitronensaft, sowie Puderzucker mit einem Schneebesen vermengen, sodass ein leckerer Zuckerguss entsteht.
6. In den noch warmen Zitronenkuchen Löcher mit einer Gabel stechen. Im Anschluss mit einem Pinsel die Glasur auf dem Kuchen verteilen.
7. Den Kuchen etwas abkühlen lassen. In Stücke schneiden und genießen. Guten Appetit!



Die besten
Rezepte von:

ADLEKOCHT
mas REZEPTE

