

Zitronenkuchen

Zutaten:

für 1 Backblech = 20 Stücke:

- 3 Bio-Zitronen
- 6 Bio-Eier
- 250g Zucker
- 350g Mehl
- 2TL Backpulver
- 1Pck. Vanillezucker
- 350g Butter
- 300g Puderzucker

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Zitronen heiß abwaschen, trocken tupfen und die Zitronenschale fein abreiben.

Anschließend die Zitronen auspressen.

In einer Schüssel Eier und Zucker schaumig schlagen. Mehl und Backpulver sieben und Vanillezucker untermischen. Abwechselnd mit der Margarine unter die Ei-Zucker-Masse rühren. Zitronenschale hinzugeben. Auf das Blech geben und glatt streichen. Im Ofen auf mittlerer Schiene 20 Min. backen.

Für die Glasur Puderzucker und Zitronensaft glatt rühren. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und noch warm mit einer Gabel einstechen. Glasur auf dem Kuchen verstreichen und abkühlen lassen.

Viel Spaß beim Nachbacken!