


Zitronenkuchen

etwa 20 Stücke

 gelingt leicht

 bis zu 40 Min.



Zutaten:

Backblech:

Backrahmen:

Rührteig:

350 g Butter, weich
350 g Zucker
2 Beutel Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
5 Eier
275 g Mehl
120 g Dr. Oetker Epifin
(Weizenstärke)
2 TL Dr. Oetker Backpulver

Guss:

250 g Puderzucker
7 EL Zitronensaft

1 Vorbereiten:

Ein Backblech mit Backpapier belegen und darauf einen Backrahmen (40 x 30 cm) stellen.

Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig:

Butter in einer Schüssel mit dem Mixer schaumig rühren, bis sich Spitzchen bilden. Nach und nach Zucker und Finesse unter Rühren zufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei einzeln ca. ½ Minute auf höchster Stufe unterrühren. Mehl, Epifin und Backpulver mischen und in zwei Portionen kurz einrühren. Den Teig in den Backrahmen füllen und glatt streichen.

Im vorgeheizten Backofen auf der untersten Rille während ca. 25 Minuten backen.

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens
Backzeit: etwa 25 Minuten

3 Guss:

Für den Guss Puderzucker mit dem Zitronensaft glatt rühren. Die Masse muss dickflüssig sein.

Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, den Backrahmen entfernen und den noch heissen Kuchen glasieren. Den Kuchen auf dem Blech erkalten lassen. Vor dem Servieren in gleichmässige Quadrate schneiden.