

Zitronenkuchen

Für 4 Personen:

250g Butter (etwas mehr für die Kuchenform)

200g Zucker

1 x Vanillezucker

4 Eier

250g Mehl (etwas mehr für die Kuchenform)

1,5 TL Backpulver

1 Prise Salz

Abgeriebene Schale von 2 Biozitronen

Für den Sirup:

5 EL Zitronensaft

1 gehäufter TL Zucker

Für die Glasur:

150g Puderzucker

2-3 EL Zitronensaft



Zubereitung:

Die Kuchenform (z.B. Guglhupf) gründlich mit Butter einfetten. Ein bisschen Mehl daraufstäuben.

Butter, Zucker und Vanillezucker mit dem Handrührgerät verrühren. Die Eier einzeln dazugeben und verrühren.

In einer anderen Schüssel das Mehl mit Backpulver vermischen. Die Prise Salz dazugeben.

Die Mehlmischung nach und nach zu der Buttermischung geben und alles verrühren.

Die abgeriebene Zitronenschale als letztes unterrühren.

Den Teig in die Kuchenform gießen/geben.

Bei 160 Grad Umluft ungefähr 50 Minuten backen.

Nach 45 Minuten den Zitronensirup herstellen. Dazu Zitronensaft und Zucker in einem kleinen Topf auf den Herd stellen und ungefähr 2 Minuten kochen lassen.

Den Kuchen aus dem Ofen nehmen. Mit einem Holzstäbchen in den heißen Kuchen Löcher picken. Den Zitronensirup über den Kuchen gießen, so dass alles schön in die Löcher läuft.

Den Kuchen abkühlen lassen.

Nach dem Abkühlen den Kuchen stürzen. Puderzucker mit Zitronensaft verrühren und die Glasur gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen.