



## Zitronenkuchen vom Blech

### Description

#### Zutaten

Portionsgröße: Für 1 tiefes Backblech (20 Stücke)

3 Bio-Zitronen

350 g weiche Butter

350 g Zucker

6 zimmerwarme Eier (Größe M)

350 g Mehl

1 Pck. Backpulver

250 g Puderzucker

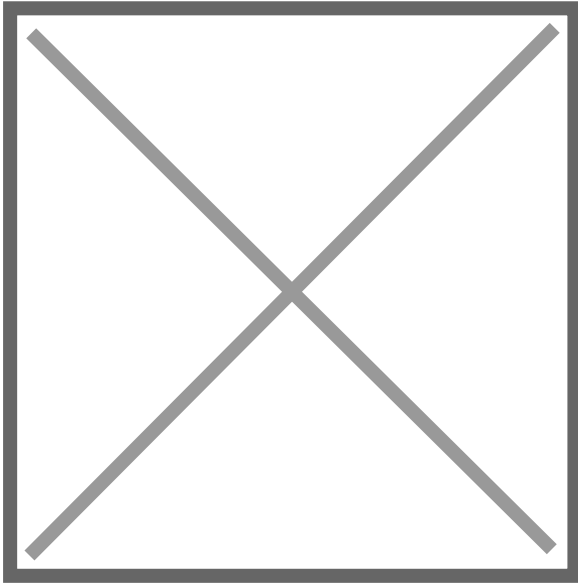
Butter für das Backblech

#### Zubereitung

Den Backofen auf 180° vorheizen. Ein tiefes Backblech einfetten. Die Zitronen heiß waschen und abtrocknen, von allen Zitronen die Schale fein abreiben und 10 EL Saft auspressen. Butter und Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts in ca. 5 Min. cremig schlagen. Jeweils ein Ei nach dem anderen ca. 1 Min. unter die Buttermasse rühren.

Mehl und Backpulver mischen. Mit Zitronenschale und 6 EL Zitronensaft kurz unter die Buttermasse rühren. Den Teig auf das Blech geben und mit dem Teigschaber gleichmäßig verstreichen. Im Backofen (unten, Umluft 160°) 20-22 Min. backen, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist. Herausnehmen und vollständig auskühlen lassen.

Für den Guss Puderzucker mit klarem Zitronensaft glatt rühren. Den kalten Kuchen damit bestreichen und den Guss fest werden lassen.



**Category**

1. Kuchen und Kekse

**Date Created**

Juni 22, 2020

**Author**

jeanny

*default watermark*