Zitronenkuchen

Zutaten

- 350g Butter
- 350g Zucker
- 350g Mehl
- 1 Packung Vanillezucker
- 3 Zitronen
- 6 Eier
- 1 Packung Backpulver
- Zitronensaft
- Puderzucker

Zubereitung

- Eier und Zucker schaumig rühren
- Mehl, Vanillezucker, Backpulver und Butter nach und nach unterrühren
- Teig in Form geben und backen
- Teig auskühlen lassen
- Puderzucker und Zitronensaft zu Glasur verrühren und auf Teig verteilen

Backofen 190 Grad ca. 20 Minuten