

Saftiger Zitronenkuchen

Zutaten

Kuchen

- 200 g Butter (weich)
- 150 g Zucker
- 3 EL Zitronensaft
- 250 g Weizenmehl
- 4 Eier
- 1 Pck. Backpulver
- 2 TL Zitronenabrieb

Glasur

- 250 g Puderzucker
- 1 Bio-Zitrone (Saft davon)
- etwas Wasser

Zubereitung

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Anschließen Butter, Zucker und den Zitronensaft kurz miteinander verrühren.

Jetzt die Eier hinzugeben und mit einem Mixer verrühren.

Mehl, Backpulver und Zitronenabrieb zu der Masse hinzugeben und vermischen.

Die Teigmasse nun in die Kastenform füllen und für ungefähr 40-45 Minuten in den Ofen stellen. je nach gewünschter Bräunung dann aus dem Ofen nehmen und etwa 15 Minuten abkühlen lassen.

Für die Glasur den Puderzucker und den Zitronensaft miteinander verrühren, so dass es eine cremige Konsistenz entsteht. Ist die Glasur noch etwas zu hart, einfach ein wenig Wasser hinzugeben.

Anschließend die Glasur über den Zitronenkuchen gießen und den Guss festwerden lassen.