

Blech-Zitronenkuchen

Zutaten:

- 350g weiche Butter
- 200g Rohrohrzucker *
- 6 Eier
- 350g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 3 EL Zitronensaft
- 1 EL Zitronenschale*oder Schale einer Biozitrone

Zuckerguss:

- 125g Puderzucker
- ca. 4-6 EL Zitronensaft

Zubereitung:

Ofen auf 175° vorheizen.

Das Backblech einfetten oder eine Backunterlage auflegen.

Es ist günstig einen Backrahmen auf dem Blech aufzustellen.

Weiche Butter mit dem Zucker schaumig rühren.

Die Eier einzeln gut unterrühren.

Darauf die Zitronenschale, Mehl, Backpulver und Zitronensaft in den Teig einarbeiten.

Rührteig auf dem Blech glatt streichen.

Die Backzeit beträgt 25 Minuten. Der hellbraune Teig darf noch etwas feucht sein.

Der abgekühlte Kuchen wird mit der Puderzucker/Zitronensaftmasse bestrichen.

(Wer mehr Belag will, verdoppelt die Masse)

*erhältlich im Weltladen

Das Team vom Weltladen Schongau wünscht gutes Gelingen und guten Appetit!