

Supersaftiger Zitronenkuchen

Zutaten

Menge	Zutat	Zubereitung	
	Ofen	auf 175°C vorheizen	0.
200g	Butter		1.
4	Eier	braten	
200g	Zucker	schaumig rühren	
250g	Mehl		2.
2tl	Backpulver	dazu sieben	
1 Pries	Salz		3.
1	Zitronenschale	duzu geben	
	Alles	verrühren	
		in 24cm Springform füllen	4.
		60min bei 175°C backen	
2	Orangen	pressen	5.
2	Zitronen	pressen	
125g	Puderzucker	einrühren	
	Kuchen	löchern und mit mischung beträufeln	6.
2el	Zitronensaft		7.
100g	Puderzucker	verrühren	
	Kuchen	mit Glasur überziehen	8.