

## Zitronenkuchen aus dem Thermomix

### Zutaten für 1 Kuchen:

- 1 Bio-Zitrone
- 4 Eier
- 250 g Zucker
- 150 ml Öl
- 125 ml Mineralwasser
- 300 g Weizenmehl
- 1 Päckchen Backpulver



### Für den Guss:

- 150 g Puderzucker
- Zitronensaft

<b>Arbeitszeit:</b>	ca. 5 Minuten
<b>Kochzeit/Backzeit:</b>	ca. 55 Minuten
<b>Gesamtzeit aktiv:</b>	ca. 60 Minuten

### Zubereitung:

1. Wasche die Zitrone und reibe die Schale ab. Halbiere sie und presse den Saft einer Hälfte aus. Die andere Hälfte benötigst du für die Glasur.
2. Gib den Zucker, die Eier und die Zitronenschale in den Mixtopf. Mixe die Zutaten für **30 Sekunden / Stufe 5**.

Füge Öl, Mineralwasser und Zitronensaft hinzu. Mixe die Zutaten für **10 Sekunden / Stufe 4**.

Gib das Mehl und Backpulver hinzu. Mische die Zutaten für **10 Sekunden / Stufe 5**.

3. Fülle den Kuchenteig in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform. Heize den Ofen auf 185° Ober/Unterhitze vor und backe ihn 55 Minuten im unteren Drittel. Überprüfe mit der Stäbchenprobe, ob der Kuchen durchgebacken ist.
4. Lass den Kuchen 15 Minuten in der Form abkühlen und nimm ihn dann heraus. Presse die 2. Zitronenhälfte aus und verrühre sie mit dem Puderzucker. Der Guss sollte zähflüssig sein. Eventuell musst du noch etwas Wasser zugeben. Bestreiche den Zitronenkuchen mit der Glasur.

Schon gewusst? Du kannst auch [Zitronenkuchen in der Heißluftfritteuse](#) backen. Schau dir gleich mal an, wie es geht!

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

