Zitronenkuchen – das Rezept, von dem alle schwärmen

Zutaten für 1 Kuchen

- 1 Bio-Zitrone
- 4 Eier
- 220 g Zucker
- 120 ml Öl
- 100 ml Mineralwasser (sprudelig)
- 300 g Weizenmehl
- 3 TL Backpulver (gestrichen)

Für den Guss:

- 150 g Puderzucker
- 3 EL Zitronensaft

Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 50 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 65 Minuten

Zubereitung:

1. Gib die Eier mit dem Zucker in eine Schüssel. Reibe die Zitronenschale dazu und mixe die Zutaten 2 Minuten schaumig. Gib das Öl, Mineralwasser und den Saft einer halben Zitrone hinein. Mixe die Zutaten erneut. Mische das Mehl mit dem Backpulver und rühre es kurz unter.
2. Heize den Backofen auf 185 Grad Ober-/Unterhitze vor. Fülle den Teig in eine gefettete und bemehlte Kastenform. Backe den Zitronenkuchen im untersten Drittel deines Backofens für ca. 50 Minuten. Mach eine Stäbchenprobe.
3. Lass den Kuchen 10 Minuten in der Kastenform abkühlen und stürze ihn dann auf ein Kuchengitter. Verrühre den Puderzucker mit dem Zitronensaft. Verteile den Guss auf den warmen Kuchen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.