



# BACKEN



# Zitronenkuchen

*Echt, schlicht und gut: Dieser beliebte Klassiker ist schnell gemacht, wenn mal überraschend Gäste kommen – und sie werden begeistert sein!*



## **Für den Rührteig:**

2 große Bio-Zitronen

225 g weiche Butter

200 g Zucker

1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker

4 Eier (M)  
250 g Mehl (Type 405)  
125 g Speisestärke  
2 TL Backpulver

**Für den Guss:**

200 g Puderzucker

**Außerdem:**

Butter und Mehl für die Form

Für 1 Kastenform von 30 cm  
(ca. 20 Stücke)

30 Min. Zubereitung | 1 Std. Backen

**1** Die Zitronen heiß abspülen, trocken reiben, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Die Form einfetten und mit Mehl ausstreuen.

**2** Butter, Zucker und Vanillezucker mit den Quirlen des Handrührgeräts sehr

schaumig schlagen. Ein Ei nach dem anderen gründlich unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver mischen und zusammen mit der Zitronenschale und 6 EL Zitronensaft unter die Masse rühren.

3 Den Teig in die Form füllen und glatt streichen. Im Ofen (unten) 55–60 Min. backen. Herausnehmen und den Kuchen in der Form ca. 10 Min. abkühlen lassen, dann aus der Form stürzen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

4 Für den Guss Puderzucker und 4 EL Zitronensaft glatt rühren. Auf dem Kuchen verstreichen und fest werden lassen.

### VARIANTE: ORANGENKUCHEN

Für einen Orangenkuchen die Zitronen durch 2 Bio-Orangen ersetzen. Beide

Orangen heiß abspülen, trocken reiben und die Schale fein abreiben. Eine Orange auspressen, die zweite Orange bis ins Fruchtfleisch schälen, sodass auch die Haut entfernt wird, und in Scheiben schneiden. Den Rührteig mit 6 EL Orangensaft und -schale zubereiten. Nach Belieben zusätzlich 2 EL Orangenlikör unterrühren. Die Orangenscheiben auf dem Kuchenteig verteilen, mit 1 EL Zucker bestreuen und den Kuchen backen wie oben beschrieben. Den abgekühlten Kuchen mit Puderzucker bestäuben.