# Zitronenkuchen



Das brauchst du für eine Kastenform (30 cm lang):

* 250 g Mehl
* 250 g Zucker
* 250 g weiche Butter
* 5 Eier
* 50 ml frisch gepresster Zitronensaft
* 2 TL Backpulver
* 1 TL abgeriebene Zitronenschale (bio-Zitrone)
* Ein wenig Fett für die Kastenform

Und ca. 1,5 Stunden Zeit: 20 Minuten Arbeitszeit, 1 Stunde Backzeit, 10 Minuten Arbeitszeit für den Guss;

Außerdem eine Rührschüssel und ein Rührgerät oder eine Küchenmaschine, eine Kastenform oder Guglhupfform.

## Arbeitsschritte:

1. Den Ofen auf 180 Grad vorheizen und die Backform gut einfetten, damit der Zitronenkuchen nicht an der Form kleben bleibt
2. Dann die weiche Butter und den Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen und die Eier nach und nach gründlich unterrühren
3. Jetzt nacheinander die abgeriebene Zitronenschale, den Zitronensaft, das Mehl und das Backpulver unter die flüssigen Zutaten rühren und den Teig so lange bearbeiten, bis er schön glatt ist.
4. Jetzt den Teig in die Form geben. Darauf achten, dass die Oberfläche des Teiges schön glatt ist.
5. Den Kuchen im Ofen bei 180 Grad Umluft ca. 60 Minuten auf der mittleren Ofen-Schiene backen. Mit der Stäbchenprobe prüfen, ob der Kuchen durchgebacken ist.
6. Den Kuchen herausnehmen, etwas abkühlen lassen und dann aus der Form nehmen.

Option Zuckerguss:

 80ml Zitronensaft und 100g Puderzucker zu einem sauren Zuckerguss verrühren. Mit dem Holzspieß dann kleine Löcher in den Zitronenkuchen pieksen und den Zitronenguss über dem Kuchen verteilen. Durch die Löcher saugt der Kuchen den Guss noch besser auf, was zur Folge hat, das er wunderbar saftig wird.

Dann ist der Kuchen auch schon fertig und wartet nur darauf verzehrt zu werden!

Viel Spaß beim Nachbacken 😊