



ZITRONENKUCHEN

Zutaten für eine Gugelhupf-Form:

- * 350 g weiche Butter oder Margarine
- * 350 g Kristallzucker
- * 1 Päckchen Vanillezucker
- * 6 Bio-Eier
- * 350 g glattes Mehl
- * 3 gestrichene TL Backpulver
- * Schalenabrieb von 2 unbehandelten Zitronen
- * Saft einer Zitrone

Für die Glasur und Verzierung:

- * 200 g Puderzucker
- * 3-4 EL Zitronensaft
- * 1 kleine unbehandelte Zitrone

Außerdem:

- * Fett oder Backspray für die Form

Zubereitung:

- * Den Backofen auf 150° Heißluft vorheizen.
- * Für den Teig die Butter zusammen mit dem Kristallzucker und dem Vanillezucker schaumig rühren. Das machst du am Besten mit einem Handmixer oder einer Küchenmaschine, denn das dauert etwa 5 Minuten. Die Masse sollte hell und luftig sein. Nun nacheinander die Eier zugeben, dazwischen immer gut verrühren. Dann das Mehl, Backpulver und den Zitronenschalenabrieb begeben und unterrühren.
- * Eine Gugelhupfform gut ausfetten und den Teig hineingießen. Die Oberfläche eventuell etwas glatt streichen. Den Kuchen im heißen Ofen für 50-60 Minuten backen. Unbedingt die Stäbchenprobe machen.
- * Den fertigen Kuchen dann aus dem Ofen holen, 10 Minuten in der Form überkühlen lassen und dann vorsichtig aus der Form auf ein Kuchengitter stürzen. Den Kuchen komplett auskühlen lassen.
- * Für die Glasur den Zitronensaft mit dem Puderzucker glatt rühren, bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind. Die Glasur langsam und gleichmäßig über den erkalteten Kuchen gießen. Die Zitrone in sehr dünne Scheiben schneiden. Die Zitronenscheiben zusammenfallen oder zusammenrollen und oben auf dem Gugelhupf drapieren.