

ZITRONENKUCHEN VOM BLECH

Für den Teig:

- 300 g Margarine
- 300 g Zucker
- 1 Päckchen Bourbon Vanillezucker
- 6 Eier (Größe M)
- 1 Päckchen Zitronenschalenabrieb (z. B. Dr. Oetker)
alternativ: Schale einer Bio-Zitrone

- 8 EL Zitronensaft
- 300 g Mehl
- ½ TL Backpulver

Für den Guss:

- 1 Packung Puderzucker
- ca. 2 EL Zitronensaft

Außerdem:

Ein Backblech + Backpapier (am besten mit Rand)



1. Ofen vorheizen & Blech vorbereiten

Heizt den Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vor. Legt euer Backblech mit Backpapier aus. Ich nehme ein Blech mit Rand – aber auch ein normales reicht. Der Teig ist stabil und lässt sich später gut verstreichen.

2. Teig anrühren

Gebt die Margarine in eine Rührschüssel und schlagt sie cremig. Dann kommen Zucker und Vanillezucker dazu. Gut weiterrühren, bis der Zucker sich weitgehend aufgelöst hat.

3. Eier & Zitrone

Jetzt kommen die Eier – aber bitte eins nach dem anderen! Gebt das nächste Ei immer erst dazu, wenn das vorherige schön eingearbeitet ist. Danach den Zitronenabrieb und die 8 EL Zitronensaft dazugeben. Jetzt duftet's schon fantastisch!

4. Mehlmischung unterheben

Mischt Mehl und Backpulver, siebt es und gibt es nach und nach löffelweise zum Teig.

5. Ab aufs Blech!

Gebt den Teig in die Mitte des Blechs und verstreicht ihn gleichmäßig – etwa 2 cm hoch. Kein Stress,

wenn's nicht ganz exakt ist – je nach Teighöhe variiert einfach die Backzeit ein wenig.

6. Ab in den Ofen

Backzeit: ca. 20 Minuten – schaut einfach, wann der Kuchen schön goldbraun ist.

7. Guss anrühren

Während der Kuchen etwas abkühlt, rührt ihr den Zuckerguss an:

Puderzucker sieben, dann nach und nach Zitronensaft dazugeben, bis euch die Konsistenz gefällt. Zu dick? Mehr Saft. Zu dünn? Etwas mehr Puderzucker.

8. Fertig dekorieren & genießen

Gießt den Guss über den noch lauwarmen Kuchen – entweder über das ganze Blech oder über die einzelnen Stücke. Ganz wie ihr mögt.

Tipp: Der Kuchen lässt sich super vorbereiten und schmeckt auch am nächsten Tag noch herrlich frisch. Bei uns zu Hause ist er oft schneller weg, als ich gucken kann!

Viel Spaß beim Nachbacken – und lasst es euch schmecken!