

# Zitronenkuchen



## Zutaten

- 250 g Butter
- 250 g Zucker
- 4 Eier
- Abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
- 250 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 150 g Puderzucker
- 2–3 EL Zitronensaft

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 175 °C (Umluft 150 °C) vorheizen. Eine Form einfetten und mit Mehl bestäuben.
2. Butter und Zucker schaumig rühren. Eier nach und nach unterrühren und die Zitronenschale dazugeben.
3. Mehl und Backpulver mischen und nach und nach unter den Teig rühren.
4. Teig in die Form füllen und glatt streichen.
5. Den Kuchen auf der unteren Schiene ca. 60 Minuten backen.
6. Stäbchenprobe machen, Kuchen aus der Form stürzen und abkühlen lassen.
7. Puderzucker mit Zitronensaft glatt rühren und auf dem Kuchen verteilen.



**Zubereitungszeit**  
ca. 15 Minuten



**Portionen**  
16 Stück



**Backzeit**  
ca. 60 Minuten

*Guten Appetit*