

"Zitronenkuchen" von V. Rabe, Westerholz

250 g Zucker	Zucker und Butter schaumig rühren.
200 g Butter	Eier verquirlen und nach und nach mit unterrühren.
4 Eier	
400 g Mehl	1 1/2 EL Zitronensaft und die geriebene Zitronenschale hinzufügen.
100 g Speisestärke	Mehl, Stärke, Backpulver vermischen, sieben und unterrühren.
1 P. Backpulver	Milch dazugeben und zu einem glatten Rührteig verrühren.
125 ml Milch	
Saft einer Zitrone	Backofen auf 190°C U-/Oberhitze vorheizen.
geriebene Schale von 2 Zitronen	Kastenform einfetten. Teig einfüllen und ca. 1h backen.
Puderzucker	Kuchen auskühlen lassen. Aus dem restlichen Zitronensaft und dem Puderzucker einen Guss zubereiten. Den Kuchen mit dem Zitronenguss überziehen.

©2007- 2009 by www.kuchen-aktuell.de

Kuchenrezepte, Backrezepte, Rezepte für Torten, Muffins und viele andere leckere Sachen.