

Zitronenkuchen „Yanic“ v. 2.01

Zutaten:

300 g Mehl

250 g Zucker

250 g Butter

4 Eier

3 Zitronen

1 Zitronenaroma

1 Pk Backpulver

2 Messerspitzen Natron

Semmelbrösel

Puderzucker

1 Prise Salz

Zubereitung:

Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Das Zitronenaroma und die Butter in einen kleinen Topf geben und sanft schmelzen.

2 Zitronen abreiben und auspressen.

Die Backform einfetten und mit Semmelbrösel ausschwenken.

Das Mehl mit dem Backpulver und dem Natron in eine kleine Schüssel sieben.

Eier, Zucker, Salz und Zitronenschale in einer großen Rührschüssel schaumig schlagen.

Nun die geschmolzene Butter und den Zitronensaft zügig unterrühren.

Anschließend das Mehl zügig unterrühren.

Den Teig in die Backform füllen und bei 160 Grad Umluft ca. 50 Minuten backen.

Nach dem Abkühlen mit Zitronenglasur bestreichen.

Glasur:

Saft einer halben Zitrone, Wasser, Puderzucker

Quelle: Sebastian - Veränderung zu 2.00: Natron