

# ZITRONENKUCHEN

15 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



65 MIN

GESAMTZEIT

## Zutaten für 1 Kuchen

- 1 Bio-Zitrone
- 4 Eier
- 220 g Zucker
- 120 ml Öl
- 100 ml Mineralwasser (sprudelig)
- 300 g Weizenmehl
- 3 TL Backpulver (gestrichen)



## Für den Guss:

- 150 g Puderzucker
- 3 EL Zitronensaft

## Zubereitung:

1. Gib die Eier mit dem Zucker in eine Schüssel. Reibe die Zitronenschale dazu und mixe die Zutaten 2 Minuten schaumig. Gib das Öl, Mineralwasser und den Saft einer halben Zitrone hinein. Mixe die Zutaten erneut. Mische das Mehl mit dem Backpulver und rühre es kurz unter.
2. Heize den Backofen auf 185 Grad Ober-/Unterhitze vor. Fülle den Teig in eine gefettete und bemehlte Kastenform. Backe den Zitronenkuchen im untersten Drittel deines Backofens für ca. 50 Minuten. Mach eine Stäbchenprobe.
3. Lass den Kuchen 10 Minuten in der Kastenform abkühlen und stürze ihn dann auf ein Kuchengitter. Verrühre den Puderzucker mit dem Zitronensaft. Verteile den Guss auf den warmen Kuchen.

Ein Rezept von Familienkost.de



Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöbere in unserem Shop.

