

Zitronenkuchen

Dieser leckere, erfrischende Kuchen war in meiner Kindheit unser absoluter Klassiker und auch heute backe ich ihn immer wieder gerne, egal ob einfach so für zwischendurch, für den Kindergeburtstag oder als Mitbringsel zum Kuchenbuffet. Schnell zubereitet, gelingsicher und absolut saftig und fluffig - was will man mehr? Der Kuchen eignet sich sowohl zum einfrieren (ohne Guss), als auch zum Aufbewahren (gut verpackt bleibt er einige Tage saftig).



Zutaten (für 1 Blech):

- **350 g weiche Butter oder Margarine**
- **350 g Zucker**
- **6 Eier (M)**
- **300 g Mehl**
- **50 g Speisestärke**
- **3 TL Backpulver**
- **abgeriebene Schale von 2 Zitronen**

- **150 g gesiebter Puderzucker**
 - **3-4 EL Zitronensaft**
 - **etwas Wasser**
-

Butter mit dem Schneebesen der Küchenmaschine sehr cremig rühren, Zucker nach und nach zugeben und weitere 8 Minuten bei höchster Stufe schlagen. Eier zugeben, dabei das nächste Ei immer erst zugeben, wenn das vorherige komplett eingerührt ist. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, sieben und zusammen mit der Zitronenschale kurz unterrühren. Teig gleichmäßig auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und im heißen Ofen bei 180°C ca. 20-25 Minuten goldgelb backen. Kurz abkühlen lassen. Gesiebten Puderzucker mit Zitronensaft verrühren und tropfenweise so viel Wasser unterrühren, dass ein streichfähiger Guss entsteht. Auf den noch warmen Kuchen auftragen und vollständig auskühlen lassen.



Tipp:

- Der noch weiche Guss kann nach Belieben mit gemahlenem Mohn, Zuckerstreuseln, Smarties, Gummibärle usw... belegt werden.
-