

Kuchen mit wenig Zutaten: Saftiger Zitronenkuchen

So einfach kann ein Kuchen mit wenig Zutaten sein! Dieser feuchte Zitronenkuchen in Kastenform ist flauschig, würzig und voller Frische! Jeder Bissen strotzt vor frischem Zitronengeschmack! Süchtig macht die leichte Zitronenglasur mit knackigen Zitronenstreusel! Lecker!



» **PORTIONSGRÖßE:** Für circa 15 Stück

» **SCHWIERIGKEIT:** Leicht

» **ZUBEREITUNGSZEIT:** 65 Minuten

» **ERNÄHRUNG:** Vegetarisch

» **KALORIEN / PORTION:** 316 Kalorien

» **GERICHT FÜR:** Kuchen | Dessert

Nährwertberechnung auf das Gesamte in Gramm bzw. Milliliter

Energie: 316 Kalorien | Fett: 16 g | Kohlenhydrate: 39 g | Eiweiß: 4,2 g | Ballaststoffe: 0,8 g | Zucker: 25 g

Zutaten:

250 Gramm **Butter**
(Raumtemperatur)
150 Gramm **Zucker**
4 **Eier**, normale Größe
300 Gramm **Mehl**, Typ 405
1 Päckchen **Backpulver**
1 kleine Prise **Salz**
75 Milliliter **Milch**
2 **Bio-Zitronen** (Wichtig, wegen
Abrieb der Schale)
200 Gramm **Puderzucker**

Küchenhelfer:

Küchenmaschine
Kastenform
Reibe für Zitronenschale
Zitronenpresse

So wird's gemacht:

1. Schritt – Backzutaten zu einem Teig mischen:

Alle Zutaten bereitstellen. Die Bio-Zitronen gründlich mit warmem Wasser abspülen und trocken tupfen. Backofen circa 10 Minuten vorheizen. Zitronenschale raspeln und den Saft ausdrücken. Die Hälfte von beiden zur Seite stellen. In einer mittelgroßen Schüssel Butter, Zucker, Eier, Zitronenschalenabrieb, Zitronensaft, Backpulver, Salz und Milch miteinander mischen.

2. Schritt – Kastenkuchen backen:

Eine Kastenform mit Backpapier auslegen. Den Teig in die vorbereitete Kastenform füllen und mit einem Spatel glatt streichen. Den Zitronenkuchen im vorgeheizten Ofen stellen und circa 50 Minuten backen, bis der Kuchen goldbraun ist. Nach dem Backen, lass den Zitronenkuchen noch circa 15 Minuten in der Form abkühlen. Danach lässt er sich besser aus der Kastenform lösen.

3. Schritt – Zitronenglasur selber machen mit Puderzucker und Zitronensaft:

Vorher werden noch die knackigen Zitronenstreusel gemacht! 2 Esslöffel Zucker und der restliche Zitronenabrieb miteinander vermischen. Puderzucker in eine Schale geben und mit einem Esslöffel so nach und nach Zitronensaft dazugeben. Dabei rühren und nach Bedarf etwas Saft hinzufügen. Zitronenglasur auf den Kuchen verteilen und trocknen lassen.

Fertig ist der saftige Zitronenkuchen zum Genießen!

Guten Appetit – Bon Appetit! ♥

Noch mehr leckere Rezepte auf: <https://kleineprise.de>