Zitronenkuchen

Zutaten für eine Springform (ca. 22 cm Ø) oder eine andere geeignete Form

60 g Butter, weich
4 Eier
125 g Puderzucker
1/2 Zitrone (nur abgeriebene Schale)
250 g Mehl
2 TL Backpulver
2 dl Milch

Glasur:
150 g Puderzucker
2-3 EL Zitronensaft

Zubereitung

Springform einfetten und bemehlen. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft) vorheizen.

Butter schaumig rühren. Eier trennen. Eigelb, Puderzucker und Zitronenschale dazugeben. Rühren, bis die Masse heller ist. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch unter den Teig mischen.

Eiweiss zu Schnee schlagen und sorgfältig mit dem Gummischaber unter die Masse ziehen. In die vorbereitete Form füllen und ca. 35 Min. in der unteren Hälfte des vorgeheizten Ofens backen.

Puderzucker und Zitronensaft zu einer dickflüssigen Glasur verrühren. Auf dem ausgekühlten Kuchen verteilen.

©atelier nefwiss – www.nefwiss.ch