

Im April 2011 habe ich 4 Zitronenkuchenrezepte ausprobiert.
Da die Geschmäcker verschieden sind, schreibe alle 4 auf, denn jeder hatte diverse "Liebhaber"

Zitronencake getränkt

Favorit von Patricia und Büroteam

Aufwand: Mittel (15'), gutes Aroma, herrlich feucht

250 g weiche Butter -> *rühren, bis sich Spitzchen bilden*

250 g Zucker

1 Prise Salz

5 Eier -> *abwechslungsweise begeben, sehr schaumig rühren*

2 unbehandelte Zitronen -> *Schale dazureiben*

250 g Mehl

2 TL Backpulver -> *dazusieben, unter die Masse mischen*

Den Teig in eine mit Backpapier ausgekleidete Cakeform (28 - 30 cm) füllen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 60 - 65 Minuten backen.

In der Form etwas auskühlen lassen, mit einer Stricknadel mehrmals (70x) einstechen und mit Guss tränken

Guss

1 dl Zitronensaft (ca. 2 Zitronen)

100 g Puderzucker -> *gut vermischen*