



GETRÄNKTER ZITRONENKUCHEN

ZUTATEN

- 250 g** Butter
- 250 g** Zucker
- 4** Eier
- 250 g** Mehl
- 1 TL** Backpulver
- 1 Prise** Salz
- 2** Zitronen
- 100 g** Zitronensaft
- 100 g** Puderzucker

ZUBEREITUNG

1. Zucker und die geriebenen Schalen der 2 Zitronen in den Mixtopf geben und 10 Sekunden / Stufe 10 vermischen
2. Butter begeben und 4 Minuten / Stufe 4 vermischen
3. Eier abwechselungsweise begeben und 3 Minuten / Stufe 4 vermischen
4. Mehl, Backpulver und Salz begeben und 2 Minuten / Stufe 4 vermischen
5. Masse in eine Cakeform abfüllen
6. ca. 55 Minuten bei 180° (Ober-/Unterhitze) im Backofen backen
7. Zitronensaft und Puderzucker 20 Sekunden / Stufe 4 vermischen
8. Mit einer Nadel Löcher in den Kuchen machen und die Oberfläche mit dem Zitronensaft tränken