

□ Zitronenkuchen □



Rezept und Bilder von Christin Klaas zur Verfügung gestellt

□ Ich hatte die doppelte Menge vom Rezept genommen

□ Das in (Klammern) ist die doppelte Menge die ich genommen habe..

□ Eier und Butter am besten ein Abend vorher aus dem Kühlschrank nehmen damit die Zimmertemperatur haben..

Ich hatte den Flexi Rührer genommen

□□□□□□□□□□□□□□□□

Rezept :

□□ Zitronenkuchen □□

ZUTATEN :

- 2 Eier, Zimmertemperatur
(4 Eier)
- 110 g Butter, Zimmertemperatur
(220 g)
- etwas Vanilleextrakt
- 80 g Zucker,
(160 g)

- 110 g Mehl Typ 405,
(220 g)
- 3 g Backpulver,
(6 g)
- 20 g Zitronenfleisch / Zitrone Filitiert und klein
geschnitten und mit 20 g Zucker gemischt,
(40 g + 40 g)
- ca. 10 g Zitronensaft oder Wasser mit
ca 50 g Puderzucker mischen ,
(20 g Zitronensaft + 100 g Puderzucker)
- Wer möchte kann auch Dekorieren zb. mit Smarties,
Gummibären, bunte Streusel usw..

- Kastenform klein :
16,7 cm lang , 8,5 cm hoch , 6,5 cm breit
Oder für die doppelte Menge :
29 cm lang , 13 cm hoch , 8,5 cm breit

□ ZUBEREITUNG □

- Zitrone filitieren und klein schneiden und mit dem Zucker
mischen und zur Seite stellen
- die Eier mit dem Vanilleextrakt durchmischen
- Butter mixen bis die weiß wird
- Zucker gut unter Mixen
- die Eimischung schluckweise ca 7-8 mal unter der Butter
Mixen.. immer etwas Ei vermischen und dann das nächste bißchen
dazu Mixen
- Mehl und Backpulver mischen, sieben und zur Butter Ei
Mischung geben und verrühren
- das filitierte Zitronenzuckerfleisch dazu geben und
unterrühren
- Backform fetten

(ich hatte Backpapier rein gemacht und gefettet mit Baktrennspray dann kam man den warm besser raus heben)

□ den Teig in die Form geben und glatt streichen

□ ein scharfes Messer in Sonnenblumenöl tauchen und in die mit des Teiges ein Schlitz rein schneiden

□ im Backofen auf ein Gitter stellen
Zweite Schiene von unten stellen

□ Vorgeheizter Backofen 150° – 160° Grad

□ Umluft

□ 30 – 40 Minuten

(Ich hatte 40 Minuten für die große Backform)

□ Bitte immer Stäbchen Probe machen da jeder Backofen / Form anders ist.. der sollte auch nicht zu lange gebacken werden damit der nicht austrocknet!

□ Zitronensaft mit Puderzucker mischen

□ den heißen Kuchen auf ein Abkühlgitter legen und mit dem Zuckerguss bestreichen , wer möchte noch Dekorieren

□ wenn der abgekühlt ist direkt in eine luftdichten Dose geben oder natürlich genießen □

