□ 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 durchmixen

 Butter mixen bis die weiß wird

 Zucker gut unter Mixen

 die Eimischung schluckweise ca 7-8 mal unter der Butter Mixen.. immer etwas Ei vermixen 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 Backtrennspray 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