

REZEPT FÜR ZITRONEN-BLECHKUCHEN



ZITRONEN-BLECHKUCHEN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für ca. 20 Stücke | 50 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 2 große Bio-Zitronen
- 350 g weiche Butter
- 350 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 Prise Salz
- 6 Eier (M)
- 350 g Mehl
- 3 TL Backpulver
- 75 ml Milch
- 230 g SweetFamily Puderzucker



8598

ZUBEREITUNG

344

Kcal

Pro Stück ca.

4

Gramm

Eiweiß

42

Gramm

Kohlenhydrate

17

Gramm

Fett

1. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen. Zitronen heiß waschen, Schale fein abreiben und Früchte auspressen.

2. Butter, Zucker und Salz dickcremig rühren. Eier einzeln gründlich unterschlagen. Mehl, Backpulver und Zitronenschale mischen und abwechselnd mit Milch unterrühren. 2 EL Zitronensaft unterrühren. Teig auf einem mit Backpapier belegten Blech (ca. 30 x 40 cm) glatt streichen. Kuchen im heißen Ofen 20-25 Minuten goldbraun backen.

3. Inzwischen 30 g Puderzucker mit 50 ml Zitronensaft verrühren. Kuchen aus dem Ofen nehmen und mit einem Hölzchen mehrmals einstechen. Mit der Zitronenmischung beträufeln und abkühlen lassen. Dann übrigen Puderzucker sieben und mit so viel Zitronensaft verrühren, dass ein nicht zu flüssiger Guss entsteht. Abgekühlten Kuchen damit bestreichen, trocken lassen und in Stücke schneiden.