

Barbara - Kuchen

Kategorien: Kuchen, Gebäck

Zutaten für: 1 Keine Angabe

200	Gramm	Butter oder Margarine Abgeriebene Schale von 1 Zitrone
250	Gramm	Zucker
4		Eier
125	Gramm	Mondamin
125	Gramm	Mehl
1/2 gestr. TL		Backpulver

GUSS

150	Gramm	Puderzucker
4	Essl.	Zitronensaft Belegkirschen zum Belegen

Anleitung:

Weiches Fett in eine hohe Schüssel geben. Zitronenschale, Zucker, Eier, Mondamin, Mehl und Backpulver daraufgeben und alles mit einem Handrührgerät auf der höchsten Schaltstufe gut verrühren; Gesamtrührdauer etwa 2 Minuten. Den Teig in eine mit gefettetem Pergamentpapier ausgelegte Kastenform (30 cm Länge) füllen, in den vorgeheizten Backofen stellen und backen. Nach dem Backen den Kuchen in der Form belassen, das Papier lösen, den Guß über den heißen Kuchen streichen, einziehen lassen und mit Kirschen belegen. Für den Guß Puderzucker und Zitronensaft glattrühren. Den Kuchen nach dem Erkalten aus der Form nehmen.