

Zitronen - Kuchen Getränke (Sizilianischer)

Kategorien: Kuchen, Rührkuchen, Lnd, Itlien

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Weiche Butter oder Margarine
200	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillinzucker
4		Eier
2	Teel.	Zitronenschalenaroma
2-3	Essl.	Milch
300	Gramm	Mehl
75	Gramm	Stärke
1/2	Pack.	Backpulver

ZUM TRÄNKEN

1		Zitrone; den Saft
200	ml	Orangensaft

FÜR DIE GLASUR

Puderzucker einige Tropfen Zitronensaft
Evtl. Schokosplitter

Anleitung:

Butter oder Margarine schaumig rühren. Zucker und Vanillinzucker dazugeben und verrühren. Nach und nach die Eier und das Zitronenschalenaroma hinzufügen. Mehl mit Stärke und Backpulver mischen und abwechselnd mit etwas Milch unterrühren. Masse in eine gefettete Kastenform geben und glattstreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 60 Minuten backen. Fertigen Kuchen noch 5 Minuten in der Form ruhen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen. Zitronensaft und Orangensaft vermischen und den noch warmen Kuchen rundherum mit einem Pinsel tränken (den Boden nicht vergessen), bis der Saft aufgebraucht ist. Abkühlen lassen. Für die Puderzuckerglasur den Puderzucker sieben und mit einigen Tropfen Zitronensaft geschmeidig rühren. Den Kuchen damit glasieren (nur oben), eventuell mit Schokosplitter bestreuen. Die Glasur trocknen lassen, dann servieren.