

## Zitronen - Kuchen - Saftiger

Kategorien: Kuchen, Rührteig

Zutaten für: 12 Portionen

250	Gramm	Butter od. Margarine
200	Gramm	Zucker
4		Ei(er)
200	Gramm	Mehl
100	Gramm	Speisestärke
1	Pack.	Backpulver
1	Pack.	Vanillezucker
1	Prise	Salz
1		Zitrone(n), Saft/Schale
6	Essl.	Zitronensaft
250	Gramm	Puderzucker

### Anleitung:

Butter und Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Dotter einzeln unterrühren. Mehl, Stärke, Backpulver, Salz, Zitronenschale und 3 EL Zitronensaft unterrühren. Eischnee unterziehen. Teig in eine ausgefettete, mit Paniermehl ausgestreute Kastenform geben und bei 175 Grad/ca. 1Std. backen. Puderzucker, restlicher Zitronensaft verrühren. Guss auf den Kuchen verteilen und trocknen lassen.