

# Zitronenkuchen

A. Caminada



## Rezept für

### Zutaten Zitronenkuchen

250 g Butter  
250 g Zucker  
5 Eier  
2 Zitronen, Schale  
abgerieben  
250 g Mehl  
2 TL Backpulver  
1 Prise Salz

### Zutaten Guss

1 dl Zitronensaft  
100 g Puderzucker

## Zubereitung

Butter, Zucker und Eier schaumig rühren. Die restlichen Zutaten dazugeben, mischen und in eine Cakeform geben. Die Cakeform in den vorgeheizten Garraum schieben und mit Heissluft 180 °C während 60 Minuten backen. Für den Guss den Puderzucker im Zitronensaft auflösen und über den Kuchen giessen.

## Garstufe

Mit Vorheizen 60 Minuten | Heissluft 180 °C