

Mein Lieblingskuchen Rezept:

Zitronenkuchen

Dafür benötigt man:

350 g Butter oder Margarine	}	schaumig rühren
350 g Zucker	}	nach und nach
1 Tütchen Vanillezucker		dazu geben und
1 Prise Salz		gut schaumig rühren
6 Eier	}	am besten einzeln dazu geben und gut verrühren
350 g Mehl	}	vermischen und nach und nachiterrühren
3 gestrichene Teelöffel Backpulver		
Abgeriebene Zitronenschale oder Zitronenaroma		am Schlussiterrühren

Der Teig sollte dann auf ein tiefes Blech gegeben werden und dann in den vorgeheizten Ofen (Umluft 180°C) für ca. 20 min gegeben werden. Der Kuchen darf gerne noch ein bisschen matschig sein, dann schmeckt er noch besser.

Zum Schluss noch **200 g Puderzucker mit Zitronensaft** zu einer Glasur anrühren und über den fertigen Kuchen geben. Wer mag kann auch noch bunte Streusel oder Ähnliches drüberstreuen.

Dieses Kuchenrezept eignet sich wunderbar für Groß und Klein. Es ist super einfach und kann auch zusammen mit den Kindern gebacken werden.

Verfasser: L. Burmester, 3. Ausbildungsjahr zur Hauswirtschafterin

Bild: <https://www.sweetsandlifestyle.com/zitronenkuchen/>