



*Miriam's Genusskarussell*

[www.genusskarussell.ch](http://www.genusskarussell.ch)

## Zitronenkuchen vom Blech

**Rezept und Foto: [backenmachtgluecklich.de](http://backenmachtgluecklich.de)**

### Zutaten für ein Backblech

270 Gramm Butter weich  
200 Gramm Zucker  
6 mittelgroße Eier  
350 Gramm Weizenmehl  
2 Teelöffel Backpulver  
3 Esslöffel Zitronensaft  
2 Esslöffel abgeriebene Zitronenschale Menge nach Geschmack  
Zitronenguss: 200 Gramm Puderzucker ca. 6 Esslf. Zitronensaft



### Zubereitung

Ofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech (ca. 30\*40 cm) einfetten und mit etwas Mehl bestäuben, alternativ mit Backpapier auslegen. Die weiche Butter und den Zucker mit den Rührbesen des Handmixers oder der Küchenmaschine einige Minuten lang rühren, bis die Masse schaumig wird.

Die Eier nach und nach dazugeben und gut unterrühren. Dann Zitronenschale, Mehl, Backpulver und zuletzt den Zitronensaft mit in die Schüssel geben und alles kurz zu einem homogenen Teig verarbeiten.

Rührteig auf dem Blech verteilen und glattstreichen. Etwa 25 Minuten backen, bis der Zitronenkuchen schön hellbraun ist – er kann innen ruhig noch etwas feucht sein.

Zum Servieren den abgekühlten Kuchen mit Puderzucker bestäuben oder Zitronenguss glasieren. Dafür 200 g Puderzucker fein sieben und mit so vielen Esslöffeln Zitronensaft (etwa 6 EL) anrühren, bis ein zähflüssiger Guss entsteht, der sich gut verteilen lässt.

### Tip:

Ich persönlich gebe noch ein Päckli Vanillezucker in den Teig

### Aufbewahren:

Gut abgekühlt in einem dichten Kuchenbehälter, einer großen Tupperdose oder mit Folie umwickelt. So hält er sich einige Tage lang frisch. Der Kuchen eignet sich aber auch perfekt zum Einfrieren.