

Zitronenkuchen

Für 1 kleines Blech

250 g Butter

250 g Mehl

200 g Zucker

1 EL Vanillezucker

1 Prise Salz

1 TL Backpulver

4 Eier

Abrieb und Saft von 3 Zitronen

Außerdem:

200 g Puderzucker

Abrieb und Saft einer Zitrone

Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Zitronenabrieb mit dem Zucker vermengen. Butter und Zucker schaumig schlagen, Eier nach und nach hinzugeben.

Mehl, Backpulver, Salz und Vanillezucker mischen und gemeinsam mit dem Zitronensaft dazugeben. Teig auf ein Blech geben und glatt streichen.

Im Backofen ca. 20-30 Minuten goldbraun backen, Garprobe machen.

Kuchen komplett auskühlen lassen.

Saft einer Zitrone, Abrieb und Puderzucker verrühren und über den Kuchen geben.

