

Rezept: Saftiger Zitronenkuchen mit Sauerrahm



Zutaten

Für den Teig

- 250 g Butter
- 200 g Zucker
- 4 Eier
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Bio-Zitrone
- 1 Becher Sauerrahm (alternativ ein Becher Creme Fraiche)
- 420 g Mehl
- 1 TL Backpulver

Für die Glasur

- 1 Zitrone
- 150 g Puderzucker

Zubereitung

1. Den Backofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und eine eckige Backform mit hohem Rand einfetten.
2. Butter, Zucker, Eier, Vanillezucker, Salz und Zitronenabrieb in eine Schüssel geben und schaumig rühren.
3. Im Anschluss den Sauerrahm unterrühren.
4. Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben und zu den flüssigen Zutaten geben. Alles miteinander verrühren.
5. Geben Sie den Teig in die Backform und backen Sie den Zitronenkuchen für 30 Minuten. (Bitte Stäbchenprobe machen!)

Aus dem Saft einer Zitrone und Puderzucker eine Glasur anrühren und damit den Zitronenkuchen überziehen, sobald er abgekühlt ist.