

## Zitronenkuchen aus Schweden: Schnelles Kuchenrezept zum Wochenende



by WeltRezept — 02/08/2020 in Kuchen

0



### Zitronenkuchen aus Schweden: Schnelles Kuchenrezept zum Wochenende

Die Zutaten für diesen schwedischen Zitronenkuchen habt Ihr bestimmt im Haus

- 4 mittelgroße Eier
- 100 Gramm Zucker (ich nehme immer Rohrohrzucker, der schmeckt leicht nach Karamell)
- 100 ml Rapsöl
- 5 EL Zitronensaft
- 225 Gramm Weizenmehl
- 1 TL Backpulver
- ein Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- Zitronenschale von einer Biozitrone
- Puderzucker und Zitronensaft für die Glasur

Und so backt Ihr diesen Zitronenkuchen :

Eier, Zucker und Vanillezucker mit dem Rapsöl schaumig rühren. Zitronensaft unterrühren. Backpulver und Mehl mischen, unterrühren, aber nicht zu lange und zu glatt rühren, denn so wird der Zitronenkuchen nachher saftiger.

Zitronenschale unterheben.

In eine Kastenform füllen und ca. 30 Minuten bei 180 Grad Ober- und Unterhitze backen.

Nach 15 Minuten mit einem Messer der Länge nach etwas einschneiden, damit der Kuchen besser aufgeht.

Während der Zitronenkuchen abkühlt eine Glasur aus Zitronensaft und Puderzucker mischen, drüberträufeln und nach Belieben noch mit geriebener Zitronenschale bestreuen.

Sehr lecker schmeckt es auch, wenn man noch Mohn drüberstreut.

Fertig ist der schwedische Zitronenkuchen! Er duftet einfach super und schmeckt richtig lecker nach Sommer in Schweden! Falls Ihr lieber einen schwedischen Schokoladenkuchen backen wollt, dann versucht doch mal diesen Kladdkaka. Oder wie wäre es mit dem schwedischen Sockerkaka mit Safran?