



Zauberhafter Zitronenkuchen mit Puderzucker



Rezeptinfo

Zutaten für 15 Portionen

Zubereitungszeit: 20 Min. + 45 Min. Backzeit

pro Portion: 994 kJ, 237 kcal, 26,6 g Kohlenhydrate, 3,8 g Eiweiß, 12,9 g Fett, 78,4 mg Cholesterin, 0,335 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: €

schnell

Zubereitung

Du möchtest einen super schnellen Kuchen backen für unter 5 Euro? Dann solltest du unbedingt dieses Rezept für unseren Zauberkekuchen mit Zitrone ausprobieren! Er ist nicht nur super schnell gemacht, sondern sieht auch noch magisch aus. Denn im Ofen entstehen wie von Zauberhand aus nur einem Teig drei verschiedene Schichten. Probier's auch mal aus, so easy geht's:

Step 1:

Zuerst heizt du den Ofen auf 160 °C Ober-Unterhitze vor. Dann eine rechteckige Springform mit Backpapier auslegen. Die Butter in einem Topf flüssig werden lassen, sie sollte aber nicht mehr heiß sein. In der Zwischenzeit kannst du die Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen.

Step 2:

Nun die Eigelbe mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig schlagen. Am Ende die Butter hinzugeben. Dann die Schale der Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Dann kannst du beides gemeinsam mit dem Mehl unter die Eimasse heben. Die Milch leicht erwärmen und unter Rühren langsam zum Teig geben. Zum Schluss das Eiweiß unterheben, aber nicht komplett verrühren. Das Eiweiß sollte noch in Wölkchen zu erkennen sein.

Step 3:

Zum Schluss kannst du den Teig in die Backform gießen und im heißen Ofen ca. 45 Minuten backen. Zum Servieren den Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

Zutaten

Menge

190 g	Butter
2 Pck.	Vanillezucker
1	unbehandelte Zitrone
180 g	Mehl
1 EL	Puderzucker
6	Eier
200 g	Zucker
480 ml	Vollmilch