

Zitronenkuchen

Du brauchst für die Kuchen:

- 125g weiche Butter - Raumtemperatur
- 125g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Prise Salz
- 1 TL Abrieb einer großen Bio-Zitrone
- Saft von 2 Zitronen
- 3 Eier (Gr. M)
- 250g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 125ml Milch
- 1 EL Schmand
- 150 g Puderzucker

Für die Dekoration nimmst Du:

- Richie's Bakery: Zitronen Raspel gelb
- Richie's Bakery: Streudekor Glitzer Cubies Lila
- Richie's Bakery: Streudekor Glitzer Cubies Gelb
- Richie's Bakery: Streudekor Glitzer Cubies Türkis

Los geht's:

1. Heize den Backofen auf Unter-/Oberhitze 180 Grad vor und fette eine Gugelhupfform mit Butter ein.
2. Rühre die Butter cremig. Gib die Eier, den Zucker, Vanillezucker, Salz sowie den Zitronenabrieb hinzu und verrühre alles weiterhin schön cremig.
3. Vermische das Mehl mit dem Backpulver und rühre es abwechselnd mit der Milch und dem Zitronensaft unter die Ei-Buttermasse. Hebe noch den Zitronenabrieb unter.
4. Fülle den Teig in die Kuchenform. Backe den Teig jetzt ca. 40-45 Minuten. Teste mit einem Holzstäbchen, ob noch Teig daran kleben bleibt.
5. Lasse den Kuchen vollständig kalt werden. Anschließend stürzt Du ihn auf ein Kuchengitter.
6. Rühre den Puderzucker mit dem Schmand zu einem glatten Guss. Gieße ihn über den Kuchen und verziere ihn mit den Glitzer-Cubies und Zitronen Raspel.