

## Zitronenkuchen



Ein richtig leckerer Klassiker

---

Zubereitungszeit: 15 min

Wartezeit:

Backzeit: 1 Std

---

### Zutaten für den Teig

200 g Zucker  
1 P. Vanillezucker  
Abrieb und Saft einer Bio-Zitrone  
1 Prise Salz  
250 g weiche Butter  
4 Eier (Zimmertemperatur)  
50 g Speisestärke  
200 g Mehl  
½ P. Backpulver  
150 g Puderzucker  
Kokosflocken zum Bestreuen

Fett und Mehl für die Kastenform (mind. 1,5 l Inhalt)

## Zubereitung

1. Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen.
2. Kastenform ausfetten und mehlen.
3. Zucker, Vanillezucker, Zitronenabrieb, die Hälfte vom Zitronensaft, Salz und Butter in einer Schüssel cremig rühren.
4. Eier einzeln unter Rühren zugeben.
5. Stärke, Mehl und Backpulver mischen, dazugeben und kurz verrühren.
6. Teig in die Form füllen und für 1 Stunde backen. Falls der Kuchen oben zu dunkel wird, mit Alufolie abdecken. Vor dem Herausnehmen unbedingt den Stäbchentest machen!
7. Kuchen nach der Backzeit in der Form ca. 20 Minuten stehen lassen und erst dann aus der Form stürzen. Auf ein Kuchengitter zum Auskühlen stellen.
8. Puderzucker mit dem restlichen Zitronensaft (ca. 3 EL) glattrühren und auf dem Kuchen verteilen.
9. Wer mag, kann noch Kokosflocken auf den Guss geben.