

Zitronenkuchen

ZUBEREITUNG



Fini's Feinstes Mehl und Backpulver versieben. Eier trennen. Kastenform bebuttern und mit Mehl ausstreuen. Backrohr auf 150°C (Ober-/ Unterhitze) vorheizen. 120 g Staubzucker, Vanillezucker, Salz, Zitronenschale von einer Zitrone und Eidotter schaumig schlagen. Crème fraîche und Zitronensaft (ca. 75 ml) einrühren und abwechselnd das mit Backpulver vermischt Mehl und die zerlassene Butter untermischen. Eiklar gut anschlagen, den Feinkristallzucker einrieseln lassen und zu einem cremigen Schnee schlagen. Dann unter die Dottermasse heben.

Die Masse in die vorbereitete Backform füllen, glatt streichen und im vorgeheizten Backrohr auf der untersten Schiene ca. 1 Stunde backen (Stäbchenprobe). Für die Glasur 200 g Staubzucker versieben und mit dem restlichen Zitronensaft glatt rühren. Nach Belieben mit roter Lebensmittelfarbe einfärben und den ausgekühlten Kuchen damit überziehen.



ZUTATEN



240 g Fini's Feinstes Weizenmehl universal

1/2 Pkg. Backpulver

4 Eier

120 g Staubzucker

1 Pkg. Vanillezucker

1 Prise Salz

120 g Crème fraîche

70 g Butter flüssig

100 g Feinkristallzucker

200 g Staubzucker

etwas rote
Lebensmittelfarbe

Saft von 3 Zitronen

abgeriebene Schale von 1
Bio-Zitrone