



Zitronenkuchen

Schnell, locker & lecker

Zubereitung

1. Bio-Zitronen auspressen und die Schale abreiben. Den Saft und den Abrieb für später aufbewahren.
2. Eier und Zucker schaumig rühren. Butter, NATURATA Bourbon Vanillezucker, Backpulver, Zitronenschalen-Abrieb und Butter im Wechsel, nach und nach, hinzugeben bis ein homogener Teig entsteht.
3. Backpapier auf einem Backblech auslegen und die Teigmasse drarauf gleichmäßig verteilen. Anschließend im 180°C Umlauf vorgeheizten Backofen für ca. 20 Minuten backen.
4. Den zuvor gepressten Zitronensaft mit NATURATA Puderzucker zu einer dickflüssigen Glasur vermengen. Die Glasur anschließend über den Kuchen geben und auskühlen lassen.
5. Tipp: Vor dem bestreichen des Zuckergusses, kann mit einer Gabel in den Kuchen kleine Löcher gestochen werden. So wird der Kuchen besonders saftig.



 Zubereitungszeit: Kurz

Zutaten

Naturata Zutaten

- 350 g Rübenzucker
- 1 Stück Bourbon Vanillezucker, 8 % Vanille
- 300 g Puderzucker aus Rohrohrzucker

Weitere Zutaten

- 350 g weiche Butter
- 350 g Weizenmehl
- 1 Stück Backpulver
- 6 Stück Eier
- 3 Stück unbehandelte Bio-Zitronen