

Zitronenkuchen

300 g Butter
300 g Mehl
300 g Zucker
5 Eier (Eiweiß schlagen)
Schale von 2 Zitronen
Saft von 1 Zitrone
½ P. Backpulver

Guß: Puderzucker, Saft von 1 Zitrone

Aus den angegebenen Zutaten einen Rührteig herstellen. Eier trennen. Zum Schluss den steifgeschlagenen Eischnee unter den Kuchen rühren.

Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte und gefettete Kastenform geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Ober- und Unterhitze auf der mittleren Schiene 75 Minuten backen. (Umluft 160 Grad)

Zwischendurch mit Alufolie abdecken.

Den ausgekühlten, aus der Form genommenen Kuchen mit Zitronenzuckerguß bestreichen. Wem das zu süß ist, kann das ja auch weglassen.