

Zitronen-Kuchen

360 g Margarine
360 g Zucker
360 g Mehl
6 Eier
1 Backpulver
Saft und Schale 1 Zitrone

Puderzucker und Zitronensaft für den Guss

Margarine und Zucker schaumig rühren. Abgeriebene Zitronenschale hinzufügen. Nach und nach die Eigelbe, Mehl, Zitronensaft und Backpulver hinzufügen. Zum Schluss das steif geschlagene Eiweiß hinzufügen.

Den Teig in eine mit Backpapier ausgekleidete Kastenform einfüllen und backen.
180 Grad 60-75 Minuten, Umluft 160 Grad 60-75 Minuten (Stäbchenprobe)

Den erkalteten Kuchen mit Puderzucker-Zitronen-Guss bestreichen.