

KUCHENGLÜCK

Zitronenkuchen



ZUTATEN (für 30 cm Backform)

Für den Teig:

200 g Butter
200 g Zucker
1 Prise Salz
1 Pck. Vanillezucker
Abrieb von 2 Zitronen
Saft einer halben Zitrone
4 Stk. Eier (Gr. M)

200 g KOMEKO KUCHENGLÜCK

2 TL Backpulver

Für die Glasur:

100 g Puderzucker
2 EL Zitronensaft



ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Kastenform (30 cm) einfetten sowie mit Mehl bestäuben.
2. Die Butter mit dem Zucker, Vanillezucker, Salz und Zitronenabrieb sowie Saft mit dem Mixer verrühren, dabei die Eier nacheinander zugeben und schaumig schlagen.
3. **200 g KOMEKO KUCHENGLÜCK** mit Backpulver vermischen und unterrühren.
4. Den Teig in eine Kastenform (30 cm) füllen und bei 180°C Ober-/Unterhitze ca. 50-60 min. backen (Stäbchenprobe machen). Anschließend gut auskühlen lassen.
5. Für die Glasur 100 g Puderzucker mit etwa 2 EL Zitronensaft verrühren und gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen.

