

Zitronenkuchen

Barbara Lukesch, Zollikerberg: «Dieser Zitronenkuchen ist feucht und fruchtig und schmeckt fantastisch. Das Rezept schlägt alle, die Sie bisher befolgt haben. It's simply the best.»

Zutaten	Zubereitung
250 g Butter 200 g Zucker 1 Prise Salz Abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone 2 Päckchen Vanillezucker 4 Eier 250 g Mehl 50 g Maisstärke 2 TL Backpulver 50 ml Milch Für den Guss zum Tränken des Kuchens: 50 bis 75 g Butter 50 bis 75 g Puderzucker 1 Päckchen Vanillezucker 50 bis 75 ml Zitronensaft Für die Glasur: Puderzucker und Zitronensaft so vermischen, dass eine dickflüssige Masse entsteht (Mengen gemäss Ihrer Vorliebe)	<ol style="list-style-type: none">1. Ofen auf 175 ° C vorheizen. Butter, Zucker, Salz, Zitronenschale und Vanillezucker mit dem Handmixer schaumig schlagen.2. Eier einzeln einrühren.3. Mehl, Maisstärke und Backpulver mischen. Abwechselnd mit der Milch unter die Eiermasse rühren.4. Teig in eine gefettete Kastenform füllen und 60 Minuten backen.5. Für den Guss Butter, Puderzucker, Vanillezucker und Zitronensaft kurz unter Rühren aufkochen. Vom Herd nehmen.6. Kuchen aus dem Ofen nehmen, mit einem Holzstäbchen (ich nehme chinesische Esstäbchen) dicht einstechen und intensiv und mehrfach mit dem Zitronenguss tränken.7. Den Kuchen ganz auskühlen lassen.8. Die Glasur zubereiten und den Cake damit dicht bestreichen.9. Den Kuchen einige Stunden durchziehen lassen.10. Evtl. einen Klacks Rahm dazu servieren.



Zitronenkuchen mit Rahm, Kaffee und Glücksschweinchen (Foto: ZN)