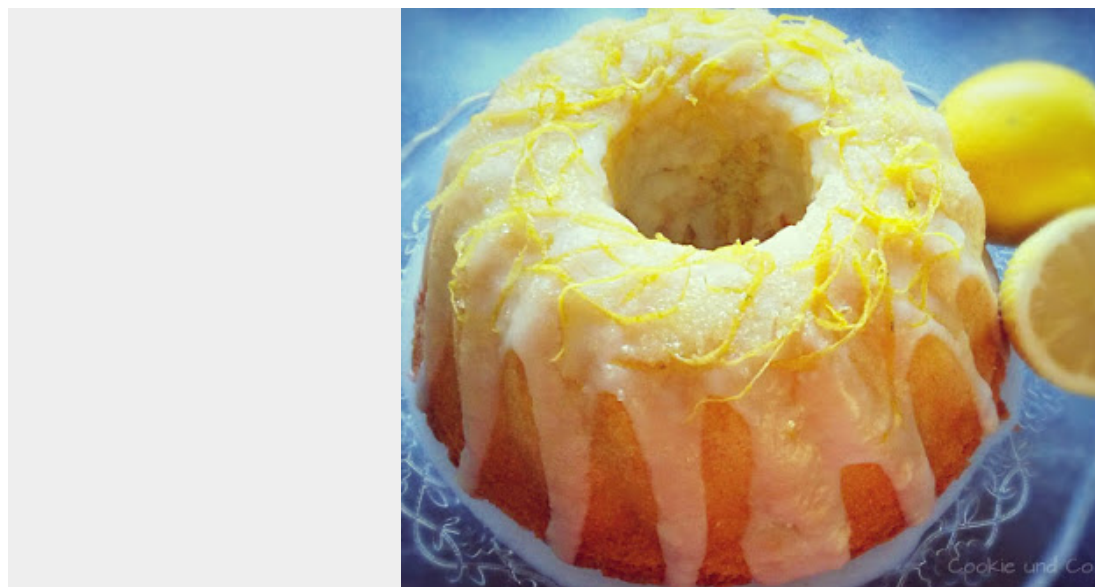


ERFRISCHENDER ZITRONENKUCHEN

Posted on 13. November 2016



Dieser leckere Zitronenkuchen ist ganz einfach und schnell gemacht und schmeckt herrlich zitronig -

frisch.

Der Rührteig wird sehr locker und saftig und kommt ganz ohne künstliche Aromen aus...probiert unbedingt mal meine Version dieses beliebten Klassikers aus. Er ist unser absolute Favorit unter allen Zitronenkuchen...♥

[Hier](#) geht´s zu weiteren leckeren Kuchen-Rezepten.

Zutaten:

(Für eine Kastenform 30x11cm / Gugelhupf-Form 22cm)

- 250 g Mehl
- 50g Speisestärke
- 1 Päckchen Backpulver
- 300g Zucker
- 1 Tl Vanilleextrakt oder 1Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 4 Eier
- 150 g Öl, geschmacksneutral
- 150 ml Mineralwasser mit Kohlensäure
- 3 unbehandelte Zitronen für Saft (50 ml+3-4 El) und Schale 200g Puderzucker

Zubereitung Rührteig:

Die Backform gut einfetten und eventuell mit etwas Mehl ausstreuen.

Den Backofen auf 160°C Umluft oder 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

1. Die Eier mit dem Zucker, Vanilleextrakt / Vanillezucker und Salz in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) oder in einer Küchenmaschine mit dem Schneebesen sehr schaumig rühren. Die Eier-Zucker-Masse sollte deutlich heller aussehen, wenn sie fertig ist. (**Thermomix** mit eingesetztem Schmetterling ca. 5 Min. /Stufe 4, Schmetterling wieder entfernen)
2. Die Schale von zwei Zitronen dünn abreiben und darauf achten nur die Gelbe Schale abzureiben (Der weiße Teile der Zitronenschale schmeckt bitter.). Anschließend den Saft der beiden Zitronen auspressen.
3. Die abgeriebene Zitronenschale, 50 ml Zitronensaft, das Öl und das Mineralwasser mit zu den aufgeschlagenen Eiern geben und kurz unterrühren. (**Thermomix**: 10 Sek. / Stufe 3)
4. Das Mehl mit der Stärke und dem Backpulver mischen und mit einem Sieb in Rührschüssel /

- Mixtopf zu den anderen Zutaten sieben. Kurz auf mittlerer Stufe unterrühren, bis ein homogener Rührteig entstanden ist. (**Thermomix** 30 Sek. / Stufe 3, falls noch Mehl am Rand des Mixtopfes klebt, einfach mit dem Spatel vorsichtig unterheben.)
- Den Teig in die Kastenform / Gugelhupf-Form füllen und glatt streichen. Die Backform auf dem Rost in den Backofen schieben (unteres Drittel) und für 45-50 Minuten backen. Bitte macht rechtzeitig vor Ende der Backzeit die Stäbchenprobe, da jeder Backofen anders backt.
 - Nach Ende der Backzeit den Kuchen kurz in der Form lassen (5-10 Minuten) und dann aus der Form stürzen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
 - Wenn der Kuchen vollständig ausgekühlt ist, kann er mit Zuckerguss dekoriert werden.
 - Ich backe den Kuchen am liebsten einen Tag vor dem Verzehr, damit er durchziehen kann und sich die Aromen entfalten.
 - Am Tag des Verzehrs dekoriere ich den Kuchen dann mit dem Zuckerguss. Zubereitung Zuckerguss:
 - Wenn ihr euren Kuchen auch mit Zitronenzesten dekorieren wollt, dann müsst ihr zuerst mit einem Zestenreißer die Zesten von der dritten Zitrone gewinnen und zur Seite legen.
 - Danach kann der Saft der Zitrone ausgepresst werden. Davon werden etwa 3-4 El mit dem Puderzucker glatt gerührt und gleichmäßig über dem abgekühlten Kuchen verteilt. Nun können die Zitronenzesten oder auch Zuckerperlen o.ä. über dem Kuchen verteilt werden.

