

# ABC-Zitronenkuchen

Saftiger Zitronenkuchen mit bunten Buchstaben vom Blech

etwa 24 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett  
Alufolie

### Rührteig:

250 g weiche Butter oder  
Margarine  
250 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pr. Salz  
6 Eier (Größe M)  
200 g Weizenmehl  
50 g Dr. Oetker Gustin Feine  
Speisestärke  
3 gestr. TL Dr. Oetker Original  
Backin  
5 EL Zitronensaft

### Guss:

300 g Puderzucker  
etwa 6 EL Zitronensaft (etwa 75 ml)

### Zum Verzieren:

Dr. Oetker Dekor ABC & Zahlen

## 1 Vorbereiten:

Backblech fetten und an die offene Seite des Blechs als Rand einen mehrfach geknickten Streifen Alufolie legen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe untermischen. Mehl mit Gustin und Backin mischen und abwechselnd mit dem Zitronensaft auf mittlerer Stufe in 2 Portionen kurz untermischen. Teig auf dem Backblech verstreichen und backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 20 Minuten**

Kuchen auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



- ③ **Guss:**  
Puderzucker sieben und mit so viel Zitronensaft glatt rühren, dass ein dickflüssiger Guss entsteht. Den Kuchen gleichmäßig damit bestreichen und Guss fest werden lassen.
- ④ **Verzieren:**  
Kuchen mit den Buchstaben beliebig verzieren.

