

Zitronen-Kastenkuchen

Ein zitroniger Rührkuchen mit Puderzucker-Guss - mit diesem Rezept Zitronenkuchen einfach selbst backen.

etwa 15 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Kastenform (25 x 11 cm):

Fett
Weizenmehl

Rührteig:

250 g weiche Butter oder Margarine
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
1 Pr. Salz
4 Eier (Größe M)
300 g Weizenmehl
4 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
2 EL Milch

Guss:

200 g Puderzucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
etwa 3 EL Wasser

Wie backe ich Zitronenkuchen in der Kastenform?:

1 Vorbereiten:

Kastenform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

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

2 Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Finesse und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und abwechselnd mit der Milch in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in der Kastenform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben. **Nach 15 Min. Backzeit** den Kuchen mit einem spitzen Messer der Länge nach in der Mitte etwa 1 cm tief einschneiden.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 60 Min.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

Nach dem Backen Zitronenkuchen erst etwa 10 Min. in der Form stehen lassen, dann aus der Form auf einen Kuchenrost stürzen und sofort glasieren.

3 Guss zubereiten:

Puderzucker in eine kleine Schale sieben, Finesse zufügen, nach und nach mit dem Wasser zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Guss auf den Zitronenkuchen geben und mit einem Messer verstreichen. Zitronenkuchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

