

Zitronenkuchen auf dem Blech

Ein schneller, saftiger Rührkuchen auf dem Blech gebacken und mit fruchtigem Zitronen-Guss bestreichen.

etwa 20 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Alufolie
Fett

Rührteig:

350 g weiche Butter oder Margarine
350 g Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
5 Eier (Größe M)
275 g Weizenmehl
120 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Zitronen-Guss:

250 g Puderzucker
etwa 7 EL Zitronensaft

Wie backe ich einen saftigen Zitronenkuchen auf dem Blech?:

1 Vorbereiten:

Backblech fetten. 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 und Finesse unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Gustin und Backin mischen und auf mittlerer Stufe in 2 Portionen kurz unterrühren. Den Teig auf das Backblech geben, glatt streichen und an die offene Seite des Blechs als Rand einen mehrfach geknickten Streifen Alufolie legen. Backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 25 Min.

③ **Zitronen-Guss:**

Puderzucker sieben und mit so viel Zitronensaft glatt rühren, dass ein dickflüssiger Guss entsteht. Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen und den Zitronenkuchen noch heiß mit dem Guss bestreichen (je heißer der Kuchen, desto stärker zieht der Guss ein). Den Zitronenkuchen auf dem Backblech auf dem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können auch einen Backrahmen in Backblechgröße auf das Backblech stellen und den Teig darin verstreichen.
- Für einen Orangenkuchen können Sie für den Teig Finesse Geriebene Zitronenschale gegen Finesse Geriebene Orangenschale austauschen und für den Guss den Puderzucker mit Orangensaft anrühren.

