

# 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:**

Pudersucker 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 Pudersucker mit Orangensaft anrühren.

