



**BACKEN**



# Zitronen Kuchen

## Zutaten

200 g	weiche Butter
160 g	Zucker
3 EL	RAUCH Zitronensaft 100%
4	Eier
250 g	Mehl
1 Pck.	Backpulver
etwas Butter für die Form	

## Für die Glasur

3 TL	RAUCH Zitronensaft 100%
300 g	Puderzucker

## Zubereitung

Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Kastenform einfetten. Butter, Zucker und Zitronensaft schaumig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver vermischen. Zur Masse geben und unterrühren. Teig in die Kastenform geben und ca. 45min backen (evt. gegen Ende mit Alufolie abdecken).

Für die Glasur RAUCH Zitronensaft und Puderzucker miteinander verrühren. Der Guss muss dickflüssig sein. Über den abgekühlten Kuchen gießen. Mit Zitronenabrieb dekorieren.