

# ZITRONENKUCHEN / SALLYS CLASSICS



Einfacher Blechkuchen mit frischem Zitronengeschmack.



Zubereitungszeit  
**15 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**30 Minuten**



Kühlzeit  
**60 Minuten**

FORMGRÖSSE:

Backform: eckig

Länge: 35 cm

Breite: 40 cm

## OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 180 °C O/U vor.

## TEIG

Rühre die Butter und den Zucker in 3-4 Min. cremig. Rühre die Prise Salz, das Vanilleextrakt und die Eier nach und nach ein. Rühre ein Ei nach dem anderen ein, bis es sich mit der Buttercreme verbunden hat. Gebe dann erst das nächste Ei dazu.

Reibe die Zitronenschale ab und füge sie hinzu. Presse den Zitronensaft aus und gebe ihn ebenfalls dazu. Mische das Mehl, die Stärke und das Backpulver und rühre die Mischung vorsichtig und kurz unter. Es sollte ein geschmeidiger Teig entstehen. Gebe bei Bedarf noch etwas zimmerwarme Milch dazu.

Verteile den Teig auf einem Blech mit Backrahmen oder einem tiefen Backblech und verstreiche ihn. Backe ihn im vorgeheizten Ofen bei 180 °C O/U für 25-30 Min. und lasse ihn danach komplett abkühlen.

## GUSS

Reibe die Zitronenschale ab oder schabe die Zesten ab. Presse den Saft aus und vermische etwa 2-4 EL Zitronensaft mit dem Puderzucker und streiche den dickflüssigen Guss auf dem abgekühlten Kuchen glatt und dekoriere ihn mit der Zitronenschale.

Lasse ihn danach komplett erstarren. Schneide den Kuchen anschließend in Quadrate und serviere ihn.

Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!

## TEIG:

- 250 g** Butter (weich)
- 250 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 6** Eier (zimmerwarm)
- 1** Zitrone (Saft und Schale)
- 300 g** Mehl
- 100 g** Speisestärke
- 1** Päckchen Backpulver

## GUSS:

- 1** Zitrone (Saft und Abrieb)
- 200 g** Puderzucker