

Rüdiger G. Behrens

Könzgenstraße 37
48249 Dülmen

www.tortenfoto.de

Tel.: 02594/840-94 40

info@tortenfoto.de

Zitronenkuchen

Zutaten:

Springform 26 cm Durchmesser

250 g Butter

250 g Zucker

5 Eier

Schale von 1 Zitrone

250 g Mehl

2 TL Backpulver

Butter für die Form

etwa 150 ml Zitronensaft

150 g Puderzucker

Zubereitung:

Butter cremig rühren, Zucker und Eier zugeben und gut rühren. Zitronenschale, Mehl und Backpulver mischen und untermischen. In eine gefettete Springform geben und im heißen Ofen bei 175 °C rund 45 bis 50 Minuten backen. Etwas abkühlen lassen, dann mit einem Holzstäbchen mehrmals einstechen.

125 ml Zitronensaft mit 100 g Puderzucker verrühren und den Kuchen damit beträufeln. Kuchen in der Form ganz auskühlen lassen. Übrigen Puderzucker und Zitronensaft verrühren und die Oberfläche des Kuchens damit verzieren. Auf den ausgekühlten Kuchen das Tortenfoto legen und das Geschenk überreichen.