



Zwicky's Zitronen Kuchen



Zutaten

- 250 g Zwicky Mehl (Dinkelmehl oder Glutenfreie Backmischung)
- 200 g Butter
- 1 Prise Salz
- 150 g Zucker
- 1 TL Bio Zitrone abgerieben
- 4 EL Zitronensaft
- 4 Eier
- 1 Pck. Backpulver

Zubereitung

- 1) Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160Grad) vorheizen. Silikonform mit kaltem Wasser ausschwenken, nicht abtrocknen. Butter, Zucker und Zitronensaft kurz verrühren. Nach und nach Eier unterrühren.
- 2) Mehl, Backpulver und Zitronenabrieb miteinander vermischen. Mit der Butter-Zuckermasse verrühren. Kuchen im vorgeheizten Ofen circa 45 Minuten backen. Kuchen nach ca. 30 Minuten mit etwas Alufolie abdecken, damit er nicht zu dunkel wird. Kuchen aus dem Ofen nehmen und ca. 10 Min. abkühlen lassen!

Unser Geheimtipp: Den noch warmen Kuchen mit einer Gabel mehrere Male vorsichtig einstechen. Guss aus etwas Puderzucker und Zitronensaft darüber giessen. Dadurch wird der Kuchen noch saftiger!

Zwicky wünscht en Guete!