

# Zitronenkuchenrezept für die Danke-Kartenaktion zum Tag der Pflege 2019

## Zutaten:

- 2 Bio-Zitronen
- 4 Eier
- 200 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 200 ml Raps- oder Sonnenblumenöl
- 200 ml Orangensaft
- 300 g Mehl
- 12 g Backpulver
- 1 Prise Salz

## Für die Zitronenglasur:

- 150 g Puderzucker
- 2 EL Zitronensaft
- 1 - 2 EL Wasser

## Zubereitung:

1. Eier und Orangensaft rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen, da die Zutaten bei der Verarbeitung Zimmertemperatur haben sollten
2. Backofen auf 170° Umluft oder 190° Unter-/Oberhitze vorheizen
3. Kastenform, 30 cm Länge / Kranzform einfetten und mit Semmelbrösel ausstreuen
4. Zitronenschale der beiden Zitronen abreiben und Saft einer Zitrone auspressen
5. Eier mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen
6. Öl mit Orangen- und Zitronensaft verquirlen und unter den Teig rühren
7. Mehl mit Backpulver, Salz und Zitronenschale vermengen und kurz unter den Teig heben
8. Teig in die Form geben und im heißen Ofen ca. 55 Minuten (Kastenform) bzw. 45 Minuten (Kranzform) backen. Den Zitronenkuchen nicht zu lange backen, damit er schön saftig wird. Dazu gegen Ende der Backzeit die Stäbchenprobe machen
9. Für die **Zitronenglasur** Puderzucker und Zitronensaft mit dem Handrührgerät etwa eine halbe Minute schlagen. Wenn der Puderzucker klumpig ist, sollte er zuvor durch ein Küchensieb gedrückt werden. Dann das Wasser untermischen, so dass eine glatte glänzende Glasur entsteht, die sich gut verstreichen lässt
10. Die losen Brösel mit einem Backpinsel vom abgekühlten Kuchen entfernen und diesen mit der Zitronenglasur überziehen. Nach Belieben mit Zitronenscheiben garnieren



## Hinweis:

Der Zitronenkuchen wird besonders schmackhaft, wenn man ihn über Nacht durchziehen lässt.  
Bitte Bio-Zitronen nehmen, da die Schalen konventionell angebaute Zitronen mit Pflanzenschutzmitteln belastet sein können.

