



Zitronenkuchen Loasa

von Jasmin Baumgartner

Mengen für 10 Personen

350 g Butter
350 g Weissmehl
350 g Zucker
* 8 g Vanillezucker (8g)
2.0 TL Backpulver
6.0 Stück Eier
3.0 Stück Zitronen

** angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g*

1. Backofen auf 175–195 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Zitronen abreiben, anschließend 2 Zitronen auspressen.
3. Eier und Zucker schaumig schlagen.
4. Mehl, Vanillezucker, Backpulver, Zitronenabrieb und Margarine/Butter nach und nach unterrühren.
5. Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen.
6. Ca. 20 Minuten backen (Stäbchenprobe machen).
7. Aus Zitronensaft und Puderzucker eine dickflüssige Glasur anrühren.
8. Den warmen Kuchen mit einer Gabel mehrfach einstechen.
9. Glasur sofort auf dem warmen Kuchen verteilen und vollständig auskühlen lassen.