

## Getränkter Zitronenkuchen

---



### Zubereitung

250 g Butter  
250 g Zucker  
250 g Mehl  
100 g Puderzucker  
5 Eier  
3-4 Zitronen  
2 TL Backpulver  
1 Prise Salz

- Butter + Zucker + Eier sehr gut schaumig rühren
- Geraffelte Schale von 2 Zitronen dazugeben
- Mehl + Backpulver + Salz unter die Masse mischen
- in vorgeheiztem Ofen in der Mitte bei 180 Grad 60 Minuten backen
- 1 dl Zitronensaft + Puderzucker gut zu einem Guss vermischen
- Kuchen mit einer Stricknadel einstechen und mit dem Zuckerguss tränken