



Musi-Stars präsentieren ihre Osterrezepte

Nik P.: Zitronenkuchen

Wenn Nik P. und seine Karin endlich mal Zeit und Ruhe daheim genießen, dann lieben es die beiden, gemeinsam zu kochen und zu backen. „Wir lieben diesen Kuchen; er schmeckt sehr lecker; und passt sehr gut zu Ostern“, schwärmen die beiden und verraten uns ihr liebstes Rezept dazu.

Zitronenkuchen

Zutaten:

Zutaten für 1 Kastenform
60 Min. Backen

Für den Teig:

250 g weiche Butter
5 Eier
2 TL Backpulver
250g Zucker
250g Mehl
1 TL abgeriebene Schale einer BIO-Zitrone
Fett für die Form

Zum Beträufeln des Kuchens:

100 g Puderzucker
100 ml frisch gepresster Zitronensaft

Zubereitung:

Die Form einfetten.

Ofen auf 180 Grad Celsius (Ober-/Unterhitze) bzw. 160 Grad (Umluft) vorheizen. Butter und Zucker schaumig rühren. Eier nacheinander gründlich unterrühren, die Zitronenschale dazugeben.

Mehl und Backpulver mischen, unterrühren.

Den Teig in die Form füllen, glattstreichen. Im Ofen (Mitte) ca. 60 Minuten backen, kurz abkühlen lassen.

Den Kuchen aus der Form stürzen. Zitronensaft und Puderzucker verrühren. Kuchen mit einem Holzstäbchen mehrmals einstechen und mit der Zitronen-Mischung beträufeln.