

Lemon Cake

von @distl.by.steffi

FÜR DEN KUCHEN

200g weiche Butter
150 g Zucker
2 EL Zitronensaft
4 Eier (Gr. M)
250 g Weizenmehl
(Type 405; alt. Dinkelmehl Type 630)
1 Pck. Backpulver
1 TL Zitronenabrieb
etwas Butter für die Form



FÜR DIE GLASUR

1 mittelgroße Zitrone (Saft davon)
300 g Puderzucker

BACKEN

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Die Kastenform (Länge 25 cm) gut einfetten bzw. die Silikonform mit kaltem Wasser ausschwenken (nicht abtrocknen). Butter, Zucker und Zitronensaft mit der Küchenmaschine gut verrühren. Nach und nach die Eier unterrühren.

Mehl, Backpulver und Zitronenabrieb miteinander vermischen und mit der Butter-Zuckermasse verrühren. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen circa 45 Minuten backen. Damit er nicht zu dunkel wird den Kuchen nach ca. 30 Minuten mit etwas Alufolie abdecken. Sobald der Kuchen fertig gebacken ist ihn ca. 10 Min. abkühlen lassen.

Für die Glasur den Zitronensaft und Puderzucker miteinander verrühren, sodass der Guss dickflüssig ist (ist er zu flüssig, einfach noch mehr Puderzucker zugeben).

TIPP: Damit der Kuchen noch saftiger wird, den noch warmen Kuchen mit einer Gabel mehrere Male vorsichtig einstechen und den Guss darübergießen. Wer den Kuchen in einer normalen Kastenform macht, sticht den Kuchen noch in der Form ein und gießt etwas Zitronensaft darüber. Den Kuchen auskühlen lassen, aus der Form nehmen und dann erst mit Zuckerguss übergießen. Den Guss festwerden lassen.



That's me: Steffi.

Ich lebe mit meiner Familie auf der schwäbischen Alb in einem kleinen Dorf. Wir haben uns bewusst für das Landleben entschieden weil wir sehr naturverbunden sind und sobald die Temperaturen steigen findet man uns im Garten. Deswegen liebe ich den Landhausstil so sehr und dekoriere am liebsten mit natürlichen Materialien. Mit viel Liebe zum Detail versuche ich den Charme des Landhausstil in unser Heim zu bringen, damit sich alle gleich willkommen und Zuhause fühlen.

