

Zitronen Würfel



Zutaten:

- ☞ 230 g Butter
- ☞ 180 g Mehl
- ☞ 4 Eier (Größe L)
- ☞ 4 EL frisch gepresster Zitronensaft
- ☞ 2 EL frisch abgeriebene Zitronenschale
- ☞ 250 g Zucker
- ☞ ¼ TL Salz

Für die Glasur:

- ☞ frisch gepresster Zitronensaft
- ☞ 250 g Staubzucker

Zubereitung:

Alle Zutaten bereitstellen, sollten Zimmerwarm sein. Das Backrohr auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine circa 30x25 cm große Form mit Backpapier auslegen.

Zitronen (ca.3 Stück, je nach Größe) auspressen und die Schale fein abreiben. Die Butter, Zucker und Salz mit dem Mixer schaumig rühren. Die Eier einzeln unterrühren bis die Masse schön gebunden ist, dann die Zitronenschale und den Zitronensaft. Anschließend das Mehl unterrühren, bis der Teig schön glatt und cremig ist. Nicht zu lange!

Den Teig in die Backform geben und im vorgeheizten Ofen 23 bis 25 Minuten backen.

Den Kuchen auskühlen lassen.

Für die Glasur den Staubzucker mit Zitronensaft glattrühren. Die Glasur sollte nicht zu dünnflüssig sein – lieber zuerst weniger Zitronensaft nehmen und immer tropfenweise dazu geben.

Den abgekühlten Kuchen mit dem Zitronenglasur überziehen, fest werden lassen und dann in gewünschte Form schneiden. Den Guss fest werden lassen.

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling