Zitronenkuchen

Kategorien:	Backen, Blechkuchen, Buffets, Desserts, Obstküche, Ofengerichte, Torten, Überbacken, Vegetarisch
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)

Zutaten

250 g weiche Butter
200 g Puderzucker
Zitrone(n) - Schale, abgerieben, von 2 unbehandelten Früchten
5 Eigelb
5 Eiweiß
50 g Zucker
200 g Mehl
1 TL Backpulver
50 g Stärkemehl
Fett für die Form
Zucker für die Form
Zitronensaft von 2 - 3 Zitronen

Zubereitung

Backrohr auf 170° C vorheizen.
Weiche Butter, Puderzucker und Zitronenschale mit den Schneebesen eines Handrührgerätes oder einer Küchenmaschine cremig rühren.
Nach und nach die Eigelb dazugeben und zu einer dickschaumigen Masse aufschlagen.
Eiweiß steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen und so lange weiterschlagen, bis der Schnee schnittfest und glänzend ist.
Mehl, Backpulver, und Stärkemehl mit einem Drittel des Schnees unter den Teig rühren, den restlichen Schnee locker und gleichmäßig unterheben.
Eine Kastenform von 24 cm Länge ausfetten und mit Zucker ausstreuen.
Die Zitronenmasse einfüllen und im heißen Backrohr auf der unteren Schiene knapp 1 Stunde backen.
Achtung: Bevor der Kuchen zu dunkel wird, nach 30 Minuten mit Alufolie lieber abdecken!
Den Kuchen in der Form etwas überkühlen lassen.
Zitronen auspressen und 2 Esslöffel Saft davon abnehmen.
Den restlichen Saft mit 50 g Puderzucker verrühren.
Mit einem Schaschlikspieß in den warmen Kuchen einstechen und in diese Öffnungen die

Zitronensaft-Zucker-Mischung hineinträufeln.
So fortfahren, bis der Kuchen durch und durch gut getränkt ist.
Den restlichen Staubzucker mit dem zurückgelassenen Zitronensaft und so viel Wasser verrühren, dass eine glatte glänzende Glasur entsteht.
Den Kuchen damit überziehen.
Tip: Der saftige Zitronenkuchen schmeckt einen Tag nach dem Backen, also gut durchgezogen, am feinsten.
Wenn der Kuchen nicht auf einmal aufgegessen wird, sollte er in Alufolie gut verpackt werden, damit er nichts an Saftigkeit verliert.