

Getränkter Zitronenkuchen

250 gr. Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden

250 gr. Zucker beifügen - schaumig rühren

5 Eier

1 Päckli Vanille-Zucker

1 Prise Salz gut darunter mixen

2 Zitronen Schale dazureiben

(oder 1 Zitrone Schale dazureiben und 1 Fläschchen Zitronenaroma)

250 gr. Mehl

2 Teelöffel Backpulver darunter mischen

Backen: Backform mit Backtrennspray aussprayen oder gut einfetten. Kuchen einfüllen, ca. 60 Min. bei 180 °C - Mitte des Ofens.

Guss - noch warmer Kuchen:

Die Zitronen auspressen - Kuchen mit einem Spiesschen einstechen und mit Saft beträufeln.

Kuchen für rote Form*: Masse mal 1,5 - ginge auch mit der normalen Menge, Kuchen wird einfach ein wenig „flacher“.

Kuchen für gelbe Form*: Masse mal 2

Kuchen gut eingepackt in Alufolie in Kühlschrank einige Tage haltbar.

Übrigens: fast alle Kuchen können eingefroren werden!