

Feiner Zitronenblechkuchen

Kuchen » Zitronen

Zutaten (24 Stücke)

- » 300g Butter/Margarine
- » 350g Zucker
- » 1 Prise Salz
- » 1 Zitrone(n)
- » 1 Orange(n)
- » 6 Ei(er)
- » 300g Mehl
- » 100g Stärke
- » 1 Pk. Backpulver
- » 100ml Milch
- » 500g Puderzucker

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

über 120min

Zubereitung

1. Fett, Zucker, Salz, Zitronen- und Orangenschale cremig schlagen. Eier einzeln unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, im Wechsel mit der Milch unter die Eiermasse rühren.

2. Eine Fettpfanne (32x38cm) fetten und mit Paniermehl ausstreuen. Teig darin glatt streichen und im vorgeheizten Ofen bei 150°C 25-30min backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3. Puderzucker in eine Schüssel geben und mit je 6-7 Löffeln Orangen- und Zitronensaft glatt rühren. Orangen-Zitronen-Guss auf die Mitte des Kuchens geben und verstreichen. Fest werden lassen.

Nährwerte: 320kcal/E3g/F12g/KH48g pro Stück

angelegt am: 17.05.2003

Rezept-Nr: 316

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2025 M.Hennicke