

Saftiger Zitronenkuchen



Zutaten für 1 Standard-Küchenblech

- 500 Milliliter Öl , am besten Raps- oder Sonnenblumenöl
- 500 Gramm Zucker
- 500 Gramm Mehl
- 3 Teelöffel Backpulver
- 8 Eier Größe L
- 1 Teelöffel Vanillearoma bzw. geriebene Vanille, alternativ auch Vanillezucker
- 2 Zitronen für Schalen-Abrieb und Saft
- 400 Gramm Puderzucker

Zubereitung

1. Den Ofen auf 150°C Umluft (170°C Ober-/Unterhitze) vorheizen.
Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
Der Kuchen kann auch in eine andere Kuchenform gegeben werden.
Alternativ kann das Blech auch mit Butter oder Margarine eingerieben werden, dabei allerdings gut auf die Ränder achten damit der Kuchen nicht kleben bleibt.....
2. Die Zitronen heiß abwaschen, abtrocknen und mit einer Reibe die Schale abreiben.
Den Abrieb in eine kleine Schüssel geben und den frisch gepressten Zitronensaft dazugeben.
3. Das Öl, den Zucker, das Mehl, die Vanille sowie das Backpulver in eine Schüssel geben und miteinander vermischen.
4. Die Eier hinzugeben und den Teig so lang mit einem Rührbesen vermengen bis sich keine der Zutaten gesondert zeigt.
5. Nun den Teig auf das Backblech geben und circa 20-25 Minuten backen.
6. Die Backzeit kann durch verschiedene Faktoren wie Backöfen und/oder Kuchenform variieren. Bitte eine Stäbchen- oder Gabelprobe machen. Bleibt nichts dran kleben ist der Kuchen fertig.
7. Während der Kuchen ein wenig abkühlt wird aus dem Zitronenabrieb sowie –Saft und dem Puderzucker eine leckere Glasur hergestellt.
8. Dazu einfach alles mit einer Gabel vermischen bis eine glatte, dickflüssige Masse entsteht.
9. Sollte die Glasur zu dickflüssig oder klumpig sein einfach einen kleinen Schluck Wasser dazugeben.
10. Nun mit einer Gabel ein paar Mal den Kuchen pieken, damit die Glasur besser einziehen kann. Glasur über dem Kuchen verteilen und dann heißt es **Guten Appetit!**