

Zitronenkuchen



Der Zitronenkuchen, auch als Selterskuchen bekannt, war damals wie heute ein Renner auf Kindergeburtstagen. Ein leckerer, fluffiger Blechkuchen, der schnell zubereitet ist.

Zutatenliste und Zeit je Zubereitungsschritt (1 Backblech)

1 Vanillezucker
 4 Eier
 2 Tassen Zucker
 3 Tassen Mehl
 1 Tasse Öl
 1 Päckchen Backpulver
 1 Prise Salz
 abgeriebene Schale
 einer Zitrone

alle Zutaten mindestens 3 min zu einem Teig verrühren.

1 Tasse Selter

zum Teig geben und weiter rühren, bis er kleine Blasen wirft.

1 TL Butter

um das Backblech einzufetten. Den Teig auf das gefettete Blech geben und bei 150 °C und Umluft für rund 25 min auf der mittleren Schiene in den Backofen backen. Der Kuchen ist fertig, wenn man mit einem Zahnstocher aus Holz hineinsticht und nichts daran kleben bleibt. Dann den Kuchen abkühlen lassen.

2-3 EL Zitronensaft
 150 g Puderzucker

zu einer Glasur verrühren. Sollte die Glasur zu flüssig sein, noch etwas mehr Puderzucker hinzugeben. Jetzt mit einem Pinsel oder Messer gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen.

Tipp

die Glasur mit bunten Streuseln garnieren.