



# Zitronenkuchen

## *der süß-saure Klassiker*

Die weiche Butter mit dem Zucker schaumig schlagen, vier Eier dazugeben und mit Vanillezucker und dem Abrieb der Bio-Zitronen vermischen. Das Mehl mit dem Backpulver in die Masse geben. Falls der Teig zu fest ist, noch etwas Zitronensaft hinzufügen und unterheben.

Entweder in die Extra-Muffinförmchen geben oder direkt in der großen Form backen.

Backzeit: ca. 15 Minuten. Stäbchenprobe machen.

250 g weiche Butter

---

200 g Zucker

---

4 Eier

---

Vanillezucker

---

Abrieb von 2 Bio-Zitronen

---

250 g Mehl

---

3 gestr. TL Backpulver

---