

Zitronenkuchen

300g Mehl
1 TI Backpulver
1 TI Natron
1 Prise Salz
100g Butter oder Margarine
100g weißen Zucker
100g braunen Zucker
4 Eier
1 Becher Saure Sahne
Saft und abgeriebene Schale von 1 Zitrone



Eine Backform vorbereiten und den Backofen auf 175°C Ober-Unterhitze vorheizen.

Die Zitrone waschen und im Idealfall mit einem Zestenreißer die Schale abschaben. Das geht natürlich auch mit einer Reibe, dabei müsst ihr nur aufpassen, nichts von dem weißen Teil der Schale zu erwischen, das wird sonst bitter. Danach die Zitrone auspressen und Saft und Schale beiseite stellen.

Die Butter schmelzen und zuletzt Mehl mit Backpulver und Natron einmal sieben, ebenfalls zur Seite stellen.

Eier und Zucker auf höchster Stufe hell cremig schlagen. Dann die Geschwindigkeit verringern und alle anderen flüssigen Zutaten, also Butter, Zitronensaft und Saure Sahne, nacheinander unterrühren.

Das Salz hinzufügen und zum Schluss in kleinen Portionen nach und nach die Mehlmischung unterrühren. Nach Bedarf noch etwas Mineralwasser oder Zitronensprudel dazu geben, sodass der Teig schön cremig wird.

Den Teig nun in die vorbereitete Form füllen und ca. 45 Minuten backen. Nach 40 Minuten eine erste Stäbchenprobe machen und den Kuchen heraus nehmen, wenn kein Teig mehr am Stäbchen klebt.
