Artikel vom 09.09.2026 · Ausgedruckt am 10.11.2026, 18:33 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/unkomplizierter-zitronenkuchen

Unkomplizierter Zitronenkuchen



Foto: Julia Ernsting

Zutaten (für 16 Stück):

4 Eier

1 Prise Salz

1 ½ Tassen Zucker

1 Tasse Sonnenblumenöl

1 Tasse Mineralwasser

3 Tassen Mehl

1 P Backpulver

2 Zitronen

½ Tasse Puderzucker

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Eier, Salz und Zucker schaumig rühren. Die Zitronen heiß abwaschen, die Zitronenschale abreiben und in den Teig geben. Öl und Mineralwasser unterrühren.

Mehl mit Backpulver mischen und kurz unterrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig auf das Backblech geben, glattstreichen und 20 bis 25 Minuten hellbraun backen.

Den Kuchen auf ein Kuchengitter geben und auskühlen lassen. Mit einer Gabel mehrmals in den Kuchen stechen, sodass kleine Löcher entstehen, in die der Guss einziehen kann.

Für den Guss eine halbe Zitrone auspressen und mit dem Puderzucker verrühren. Eventuell noch mehr Zitronensaft dazugeben, sodass ein flüssiger Guss entsteht. Diesen mit einem Esslöffel auf dem Kuchen verteilen und glattstreichen. Den Kuchen circa 1 Stunde stehen lassen und anschließend in 16 gleich große Stücke schneiden.

Julia Ernsting