



## Zitronenkuchen

### Zutaten:

150 g brauner Zucker  
 50 g Zucker  
 3 Eier  
 80 g Butter (Raumtemperatur)  
 250 g Mehl  
 1 Päckchen Backpulver  
 ½ Päckchen Vanillezucker  
 55 ml Rapsöl

100 ml Mineralwasser  
 1 Prise Salz  
 Mark einer ½ Vanilleschote  
 Saft und Abrieb von 2,5 Zitronen

Guss:  
 100 g Puderzucker  
 Saft einer ½ Zitrone

### Zubereitung:

1. Heizt den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vor und fettet eure Kastenform ein.
2. Schlagt Eier, Butter und beide Zuckersorten in einer Rührschüssel mit einem Handmixer schaumig.
3. Anschließend gebt ihr Salz, Vanillezucker und -mark und Zitronenabrieb und -saft hinzu. Alles gut unterrühren.
4. Mischt Mehl und Backpulver und lasst es nach und nach in die Rührschüssel rieseln.
5. Zum Schluss gebt ihr Öl und Mineralwasser in die Schüssel. Verrührt alles zu einem homogenen Teig und verteilt ihn gleichmäßig in der Kastenform.
6. Ab damit in den Ofen für etwa 55 Minuten. Sobald der Kuchen goldbraun ist und die Stäbchenprobe erfolgreich war, könnt ihr ihn aus dem Ofen nehmen.
7. Wenn der Kuchen abgekühlt ist, könnt ihr Puderzucker und Zitronensaft verrühren und den Guss über eurem Kuchen verteilen.
8. Mein Tipp: Am 2. Tag schmeckt der Kuchen noch saftiger!

*Viele weitere Rezepte findest du unter: [www.kathi-koestlich.de](http://www.kathi-koestlich.de)*