



Lemonies - 1 Kuchen, 1 Stunde

1

Eier, Zucker und Salz mit den Schneebesen des Handrührgerätes schaumig schlagen. Danach die Butter unterrühren.

2

Mehl, Backpulver und Zitronenschale mischen und zusammen mit dem Zitronensaft unter den Teig rühren. Teig in eine gefettete quadratische Springform (ca. 20 x 20 cm) füllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Unter- und Oberhitze) 20-25 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

3

Für die Glasur Puderzucker und Zitronensaft mischen. Gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen. Fest werden lassen. Dann den Kuchen in quadratische Stücke schneiden.

ZUTATEN

- Für den Teig:
- 125 g weiche Butter
- 180 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 100 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- abgeriebene Schale von 2 Bio-Zitronen
- Saft von 1-2 Zitronen
- Für die Glasur:
- 100 g
- Puderzucker
- 1 EL Zitronensaft





REZEPT - RIGATONI AL FORNO