

Süderooger Zitronenkuchen

Zutaten für ein Blech:

Für den Boden:

350 g	Weiche Butter
350 g	Zucker
350 g	Mehl
6	Eier
3 Teelöffel	Backpulver
1 Pkg.	Vanillezucker
	Schale von 2 Zitronen

Für den Belag:

$\frac{3}{4}$ -1 Pkg.	Puderzucker
	Zitronensaft

Zutaten für den Boden miteinander vermischen und auf ein Backblech streichen. Im vorgeheizten Ofen ca. 20-25 min. bei Gasstufe 3-4 backen bis er gebräunt ist. Währenddessen den Puderzucker mit etwas Zitronensaft (je nach gewünschter Konsistenz) zu einem Guss verrühren.

Das Blech herausnehmen und den Kuchen etwas abkühlen lassen. Dann den Zuckerguss mit einem Pinsel auf den Teig streichen.

Tipp: Wir verwenden Bio-Milchprodukte und Eier von glücklichen Hühnern, die mit Getreide aus ökologischer Landwirtschaft gefüttert werden.