

Werder's Zitronenkuchen / Orangenkuchen

Zutaten

250 g	Zucker
250 g	Mehl
5 St	Eier
1 gehäuften TL	Backpulver
1 Beutel	Vanillezucker
1 x	Zitronenaroma / Orangenaroma

Kastenform oder hohes Blech

250 ml	Zitronensaft / Orangensaft
4 EL	Puderzucker
evtl. 1-2 cl	Zitronenlikör / Grand Manier

Temperatur 180 °C

Backzeit ca. 40 Minuten

Zubereitung

Den Zucker, Vanillezucker und das Aroma zusammen mit den Eiern schaumig rühren. Dann das Mehl und das Backpulver unterheben und gut durchrühren.

Eine Kuchenform einfetten, den Teig einfüllen und in den vorgeheizten Backofen stellen. Gegen Ende der Backzeit je nach Bräunung Temperatur auf 150 °C reduzieren und mit einem Holzstab hineinstechen. Am Holz darf nach dem Herausziehen des Holzes kein Teig kleben !

Den Puderzucker mit dem Saft und dem Likör zusammen mischen.

Nach dem Herausnehmen noch in der Kuchenform mit einem Holzstab den Kuchen regelmäßig einstechen und den Zuckerguss mit einem Löffel über dem Kuchen verteilen.

Nach dem Auskühlen mit Puderzucker bestäuben und servieren.