Zitronen Biskuitkuchen



Zutaten Teig

- 4 Eier
- 180 g feiner Zucker
- 1 PK Vanillezucker
- 2 Bio Zitronen -Saft und Abrieb-
- 70 g geschmolzene Butter
- 180 g Mehl
- 8 g Backpulver
- 1 Prise Salz

Zubereitung

- Backofen auf 160° C Umluft vorheizen.
- Eier, Zucker und Vanillezucker mit einem Handmixer solange rühren bis sich das Volumen verdoppelt hat.
- Zitronensaft, Zitronenabrieb, geschmolzene Butter unter die Masse unterrühren.
- Mehl und Backpulver sieben, mit einem Holzlöffel vorsichtig unterheben bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind.
- Den Zitronenbiskuit in eine gebutterte und bemehlte Backform füllen.
- Im vorgeheizten Backoffen auf mittlerer Schiene bei 160°C Umluft für 25 Minuten backen. Mein Tipp: Stäbchenproben nicht vergessen.
- Nach dem Backen den Kuchen auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

Portionsgröße: 1 Springform 24 cm
Zubereitungszeit: 20 Minuten
Backzeit: 25 Minuten
Schwierigkeitsgrad: einfach

lissis-passion.de©