

Zitronenkuchen – Ciasto cytrynowe - Citronový koláč

„Sauer, das macht lustig!“ scheint ein Sprichwort zu sein, welches unsere Nachbarn in Polen und Tschechien nicht unbedingt kennen. Wir als Familie lieben es am liebsten lustig und deshalb schmeckt uns dieser Zitronenkuchen auch so gut. Er ist locker, leicht und mundet auch unseren Freunden, die ihn bisher probieren durften!

Zubereitungszeit: 30 Minuten
Backzeit: 20 Minuten
Portionen: ein Backblech

Zutaten für den Teig:

- 350g Margarine
- 350g Mehl
- 350g Zucker
- 1Pkg. Vanillezucker
- 2 TL Backpulver
- 6 Eier
- 3 unbehandelte Zitronen
- Puderzucker



Zubereitung:

1. Den Backofen auf 175 °C - 195 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Zuerst die Schale von den 3 Zitronen abreiben, zwei Zitronen davon auspressen.
3. Dann Eier und Zucker schaumig rühren.
4. Das Mehl sieben und mit Vanillezucker, Backpulver, Zitronenschale und Margarine nach und nach dazugeben. Alles gut mixen. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen.
5. In den vorgeheizten Backofen schieben und ca. 20 Min. auf der mittleren Schiene backen.
6. Nun aus dem Zitronensaft und dem Puderzucker nach und nach eine Glasur mischen - bitte sehr sparsam mit dem Zitronensaft umgehen, die Glasur muss schön dickflüssig sein. Solange der Kuchen noch warm ist, mit einer Gabel überall einstechen. Somit wird er schön saftig, denn die Glasur kann so einsickern. Dann schnell die Glasur auf dem warmen Kuchen verstreichen und auskühlen lassen.....

Geheimtipps:

- Für kleinere Kuchenergebnisse die Menge der Backzutaten halbieren und am Ende in einer Kastenform backen.
- Für die Decko gern ein paar Scheiben Zitrone halbieren und rund um den fertigen Kuchen legen und ein bisschen Zitronenabrieb auf dem Kuchen verteilen. Auch Blätter der Zitronenmelisse sehen prima frisch dazu aus.
- Für schnelle Kuchenträume empfehlen wir als Familie die Backmischung vom Bauckhof, der sich auch prima vegan zubereiten lässt.
- Servieren kann man den Kuchen mit einer frischen Zitronenlimonade.

Für die Sommerwortschatztruhe:

		
Zitrone	cytryna	citrón
sauer	kwaśny	kyselý
Zitronenmelisse	melisa cytrynowa	meduňka
Zitronensaft	sok z cytryny	citronová šťáva
Sauer macht lustig!	Kwaśne jest fajne!	Kyselé je veselé!
	<i>Aussprache</i> <u>zitrina</u> <u> kwaschni</u>	<i>Aussprache</i> <u>tsitroon</u> <u>kiβelie</u>
	<u>me βa zitrinowa</u>	<u>medunjka</u>
	<u>βok s zitrini</u>	<u>tsitroonovaa</u> <u>schtjawa</u>
	<u>Kwaschne jest</u> <u>feine!</u>	<u>Kiselee ye</u> <u>weselee!</u>

Guten Appetit – Smacznego – Dobrou chut'