

Rezept

Zitronenkuchen



Einkaufsliste

- 1 Päckchen weiche Butter
(250 g)
- 200 g Zucker
- 5 Eier
- 150 g Weizenmehl
- 150 g Stärke
- 1/2 Päckchen Backpulver
- 1 Prise Salz
- Saft von 4 Zitronen
- 450 g Puderzucker

In der Küche



brauchst du:

- eine Waage oder einen Messbecher
- einen Mixer oder Schneebesen
- eine große und kleine Schüsseln
- ein Sieb
- etwas, womit du Zitronen auspressen kannst (z.B. eine Zitronenpresse)
- einen Pinsel oder das Papier vom Butterpäckchen
- ein Messer
- einen Esslöffel (mit dem du Suppe isst)
- einen Grillspieß (aus Metall) oder eine Gabel
- 4 Trinkgläser
- eine Kuchenform (Kasten- oder Gugelhupfform)
- einen Backofen

Anleitung



Bitte Mama oder Papa darum, den Backofen auf 180° C Umluft einzuschalten.



Fülle die Butter bis auf ein kleines Stück in eine große Schüssel.

Rühre die weiche Butter mit dem Mixer schaumig.

Schlage die Eier am Schüsselrand auf.

Rühre abwechselnd die 5 Eier (ohne Schale) und die 200 g Zucker in den Teig ein.



Presse die 4 Zitronen aus.

Fülle den Saft jeder Zitrone in ein eigenes Trinkglas.



Wiege 150 g Mehl und 150 g Stärke ab.

Mische Mehl, Stärke und das halbe Päckchen Backpulver in einer Schüssel zusammen.



Siebe die Mehlmischung in die große Schüssel.

(Es geht auch ohne Sieben. Mit Sieben wird der Teig lockerer.)

Nimm etwas Salz zwischen Daumen und Zeigefinger (das nennt man eine Prise) und lass es in die Schüssel rieseln.

Schütte den Saft von einer Zitrone dazu.

Mische alles mit dem Mixer gut zusammen.



Nimm das zurückgelegte kleine Stückchen Butter und verteile es in deiner Kuchenform.

(Das kannst du mit einem Pinsel oder den Innenseite des Butterpapierpäckchens machen.)



Fülle den Teig in die Kuchenform.

Schiebe die Kuchenform mit Mama oder Papa in den Ofen.

Lass den Kuchen 40 bis 50 Minuten backen.

(Prüfe nach 40 Minuten, ob der Kuchen fertig ist. Das machst du, indem du in den Kuchen stichst mit einem Grillspieß oder einer Gabel. Wenn der Teig kleben bleibt, musst du ihn noch 5-10 Minuten weiter backen.)

Lass ihn dann ein wenig abkühlen.



Siebe 100 g Puderzucker in eine Schale und mische ihn mit dem Saft von 2 Zitronen.



Stich mit einer Nadel oder dem Stiel einer Gabel viele Löcher in deinen Kuchen.

Gieße den Puderzucker-Zitronensaft über deinen Kuchen. Das nennt man tränken.



Siebe 350 g Puderzucker eine eine Schüssel.

Vermische ihn mit 5 Esslöffeln (Suppenlöffeln) Zitronensaft, das macht den Puderzucker flüssiger.



Rühre nach und nach soviel Zitronensaft in den Puderzucker, das ein dicker Saft (Guss) entsteht.

Löse den Kuchen aus der Kuchenform und lege in auf ein Brett oder einen Teller.

Jetzt kannst du den Zuckerguss auf deinem Kuchen verteilen.

Lass den Guss 20 bis 30 Minuten trocknen.





Decke den Tisch mit Tellern und
Kuchengabeln.

Vielleicht möchten Mama und Papa sich
auch einen Kaffee dazu machen.

Hole deinen eigenen selbstgebackenen
Kuchen und stelle ihn mit auf den Tisch.

Verputzt den Kuchen gemeinsam!

Guten Appetit!

