

# 5 Minuten Zitronenkuchen

## Für den Teig:

3 Eier

250 g Puderzucker

250 g Mehl

1 TL Backpulver

Saft und Schale einer  
Bio-Zitrone

250 g Sahne  
steifgeschlagen

## Für den Guss:

125 g Puderzucker

Zitronensaft

Zitronenscheibe

Backofen auf 175 °C vorheizen (Heißluft).

Für den Teig die Eier mit dem Puderzucker und Saft und abgeriebene Schale der Zitrone in einer Schüssel verrühren. Das gesiebte Mehl mit Backpulver unter die Masse heben. Die Sahne unterheben. Den Teig in eine gefettete und bemehlte Kastenform (30 cm) geben. Im Backofen ca. 45 Minuten hell backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Für den Guss Zitronensaft mit dem Puderzucker zu einem dicken Guss verrühren. Über den Kuchen gießen und mit Zitronenscheiben dekorieren.

---

**Backtemperatur:** 175°C

---

**Backzeit:** 45 Minuten

---

