

## Zitronenkuchen

### Zutaten

250 g Butter  
130 g Rohrohrzucker  
10 g Vanillezucker  
5 g frischen Zitronenabrieb  
4 Eier  
175 g Dinkelmehl Typ 630  
75 g Kartoffelstärke  
50 g gemahlene Mandeln  
3 TL Weinsteinpulver  
Saft von 1 Zitrone  
1 Prise (Zitronen)Salz

### Außerdem

1 Päckchen Puderzucker  
Zitronensaft  
etwas Butter zum Einfetten  
etwas gemahlene Mandeln zum Auskleiden



### Zubereitung

1. Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz und Zitronenschale schaumig rühren.
2. Eier einzeln unterrühren
3. Mehl, Stärke, Weinsteinpulver und Mandeln mischen und abwechselnd mit dem Zitronensaft unterrühren.
4. Die Kastenform mit der Butter einfetten und mit den Mandeln (alternativ Mehl) ausstreuen. Teig einfüllen und ca. 1 Stunde im vorgeheizten Backofen bei 175°C Umluft backen. Stäbchenprobe machen! Kuchen aus dem Ofen nehmen. Ca. 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig auskühlen lassen.

### Guss

Zitronensaft und Puderzucker mischen, bis eine zähflüssige Masse entsteht. Kuchen damit überziehen.

### TIPP

Wird der Kuchen oben zu dunkel, mit Alufolie abdecken.

Wer möchte, kann den Kuchen dann noch mit Zitronenzesten oder ganzen Zitronenscheiben dekorieren.