

Zitronenkuchen aus dem Thermomix

Zutaten

- 140 g Butter weich in Stücken und etwas mehr zum einfetten
- Paniermehl zum ausstreuen
- 300 g Zucker eine Zitronenschale (unbehandelt) dünn abgeschält, Saft ausgepresst
- zwei Eier 1
- 50 g Milch
- 280 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz

Zubereitung

1. Backofen auf 180° vorheizen eine Kastenform (12 × 30 cm) einfetten und mit Paniermehl ausstreuen.
2. 150 g Zucker und Zitronenschale den Mixtopf geben **10 Sek./ Stufe 10** pulverisieren und mit dem Spatel nach unten schieben.
3. Butter und Eier zugeben **10 Sek./ Stufe 4** verrühren.
4. Milch, Mehl, Backpulver und Salz zugeben, **10 Sek./ Stufe 12** verrühren, Teig in die vorbereitete Kastenform füllen Kuchen 35 Minuten 180° backen und in der Form abkühlen lassen. In dieser Zeit Mixtopf spülen.
5. 150 g Zucker in den Mixtopf geben **10 Sek./ Stufe 10** pulverisieren und mit dem Spatel nach unten schieben .
6. 20 g Zitronensaft zugeben **15 Sek. / Stufe 3** glatt rühren, Kuchen aus der Form nehmen, Guss über den erkalteten Kuchen geben und trocknen lassen Zitronenkuchen in zwölf Scheiben schneiden und servieren.