

# Worüber ich mich heute freuen kann...

**Beitrag von „Zauberwald“ vom 12. März 2023 13:38**

## Zitat von fossi74

Prima, dass du das Rezept hier reingestellt haben wirst



Er ist bis auf die Zitronen nicht gesund, aber hier:

Zitronenkuchen

350g Margarine

300g Zucker

1P. Vanillezucker

6 Eier

350 g Mehl

1 halbes P. Backpulver

Abrieb von 3 unbehandelten Zitronen

Daraus einen Rührteig herstellen, in einer großen Kastenform eine knappe Stunde bei 175 ° backen.

3 oder 5 (meine waren nicht alle saftig) Zitronen auspressen, mit 250 g Puderzucker zu einem eher dickflüssigen Guss rühren.

Den Kuchen nach dem Backen aus der Form stürzen, nach oben drehen, mit einem Ess - oder Schaschlikstäbchen löchern, mit dem Guss überziehen und auch darauf achten, dass davon in die Löcher fließt. So wird der Kuchen schön saftig. Nach dem Erkalten unter der Kuchenglocke aufbewahren, damit er nicht austrocknet.

Ich habe gehackte Pistazien darüber gestreut, damit man die Löcher nicht sieht.