

Kuchen Backen Rezepte

Zitronenkuchen Mit Glasur

Gattung: Backen, Gebäck, Obst, Früchte

		Zutaten	
2	Eier Gew.-Klasse 1, oder	3 g	Backpulver
3	Eier Gew.-Klasse 5, nicht -aus dem Kühlschrank	50 g	zerlassene und abgekühlte -Butter
1	Prise Salz	20 ml	echter Rum plus
175 g	Zucker	1 Essl.	Rumaroma
	abgeriebene Schale einer -grossen Zitrone	30 g	Butter
75 ml	Crème Double (Sahne tut's -auch)	75 g	etwas Mehl für die Form Aprikosenmarmelade, durchs -Sieb gestrichen
150 g	Mehl		
Für die Glasur			
80 g	Puderzucker		Saft einer Zitrone

Den Backofen auf 200 Grad C vorheizen: Eier, Salz, Zucker und abgeriebene Zitronenschale weißschaumig rühren. Die Crème double dazurühren, dann Mehl und Backpulver unterheben. Schließlich die abgekühlte Butter und den Rumaroma hinzufügen und alles zu einem leichten, lockeren Teig verrühren.

Backen: Die Kastenform entweder gut mit Butter bestreichen und bemehlen oder die Kastenform mit Backpapier auslegen, das den Rand an allen Seiten 2-3 cm überragen soll. Die Masse in die Form streichen und mit dem Rührlöffel gut verteilen. Im vorgeheizten Ofen 7 Minuten backen, dann die Hitze auf 180 Grad vermindern und weitere 33 min. backen. Auf jeden Fall eine Garprobe machen.

Glasieren: Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen und sofort aus der Form stürzen. Auf ein Kuchengitter legen und das Backpapier abziehen. Mit dem restlichen Rum beträufeln. Die Ofentemperatur auf 250 Grad hinaufstellen. Wenn der Kuchen erkaltet ist, Oberfläche und Seiten mit angewärmter Aprikosenmarmelade bestreichen. Für die Glasur in einer kleinen Schüssel Puderzucker und Zitronensaft anrühren und auf den Kuchen gießen. Mit der Palette an den Seiten verstreichen. Schnell für 15 sec. in den sehr heißen Ofen schieben, damit der Zuckerguss sofort erstarrt.

Zubereitungszeit 15 min. Backzeit 40 min.