

Zitronenkuchen auf dem Blech

Der beliebte Klassiker auf dem Blech! Die flaumige Kuchentextur schmeckt herrlich zitronig und zart zugleich. Verfeinert mit Früchten und Beeren wird der softe Rührteigkuchen zum Geschmackserlebnis schlechthin! Am Rezeptende ist der fruchtige Back-Tipp notiert ☐

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei, maisfrei und fruktosearm siehe Tipp am Rezeptende



Für ein Backblech, Größe etwa 30 x 40cm

2 Bio-Zitronen, unbehandelt

350g Butter (ggf. laktosefrei)

280g Zucker

6 Eier

300g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

1 P. Backpulver

Für den Guss:

200g Puderzucker

Saft von einer Zitrone

1. Die Zitronen waschen, dann die Zitronenschale abreiben und den Saft auspressen.
2. Die Eier trennen. Das Eiweiß steif schlagen.
3. Butter und Zucker weiß-schaumig rühren. Eigelbe,

Zitronenschale und Zitronensaft zugeben und gut unterrühren.

4. Mehl und Backpulver mischen, auf die Schaummasse sieben und einen glatten Teig herstellen. Das Eiweiß locker unter den Teig ziehen.

5. Den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 25-30 Minuten backen. Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen und komplett auskühlen lassen.

6. Für den Guss Puderzucker und Zitronensaft verrühren und auf den Kuchen streichen.

Fruchtiger Back-Tipp: Wer mag, kann frische Früchte und Beeren auf dem Teig verteilen und mitbacken. Die Früchte und Beeren müssen nicht zwingend hübsch angeordnet werden, da sie komplett vom Teig bedeckt werden.

***Maisfrei – Tipp:** Etwa 335g Mehlmischung auf Reis- und Kartoffelbasis verwenden. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

Milchfrei – Tipp: Vegane Margarine anstatt Butter verwenden.

Fruktosearm – Tipp: Limetten anstatt Zitronen verwenden. Zucker durch etwa 300g Getreidezucker tauschen. Anmerkung: Die Eischneemasse wird mit Getreidezucker lediglich cremig, aber nicht komplett fest. Anstatt Zitronenguss, auf Wunsch, geschmolzene, weiße fruktosearme Kuvertüre verwenden.

Bild 1: Der Kuchen vor dem Backen



Weitere Bilder: Der fertige Kuchen



