

Zitronenkuchen

Erfrischend zitroniger Rührkuchen – rasch zubereitet!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei



Für eine Kastenform mit 30cm Länge

250g weiche Butter oder Margarine

200g Zucker

1 P. Vanillezucker

5 Eier

250g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

1 Zitrone, abgeriebene Schale und Saft

1 P. Backpulver

1. Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier sehr schaumig rühren.

2. Mehl mit Backpulver sieben und mit der Zitronenschale und Zitronensaft unter die Schaummasse rühren. Es soll ein sehr weicher Rührteig entstehen, bei Bedarf etwas Wasser oder Milch (ggf. laktosefrei) zugeben.

3. Den Teig in eine gefettete Kastenform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) 50-60 Minuten backen. In der Form auskühlen lassen.

Tipp: Wer mag kann den Kuchen mit einer Zitronenglasur aus Zitronensaft und Puderzucker bestreichen.

Variation: Ganz einfach lässt sich aus dem Rezept ein Orangenkuchen herstellen. Anstatt einer Zitrone eine Orange verwenden.