Getränkter Zitronenkuchen



Zutaten

Zutaten für 1 Kastenform:

- (Sizilianischer Zitronenkuchen)

Rührteig:

- 200 g weiche Butter oder Margarine
- 200 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 4 Eier
- 2 Teelöffel Zitronenschalenaroma
- 2-3 Esslöffel Milch
- 300 g Mehl
- 75 g Stärke
- 1/2 Päckchen Backpulver

Tränke:

- Saft einer Zitrone
- 200 ml Orangensaft

Glasur:

- Puderzucker
- einige Tropfen Zitronensaft
- evtl. Schokosplitter

Zubereitung

1. Butter oder Margarine schaumig rühren. Zucker und Vanillinzucker dazugeben
   und verrühren. Nach und nach die Eier und das Zitronenschalenaroma hinzufügen.
   Mehl mit Stärke und Backpulver mischen und abwechselnd mit etwas Milch unterrühren.
   Masse in eine gefettete Kastenform geben und glatt streichen.

2. Im vorgeheizten Backofen bei 180° C etwa 60 Minuten backen.

3. Fertigen Kuchen noch 5 Minuten in der Form ruhen lassen, dann auf ein Kuchengitter
   stürzen.

4. Zitronensaft und Orangensaft vermischen und den noch warmen Kuchen rundherum mit
   einem Pinsel tränken (den Boden nicht vergessen), bis der Saft aufgebraucht ist.

5. Abkühlen lassen.

6. Für die Puderzuckerglasur den Puderzucker sieben und mit einigen Tropfen Zitronensaft
   geschmeidig rühren. Den Kuchen damit glasieren (nur oben), eventuell mit Schokosplitter
   bestreuen. Die Glasur trocknen lassen, dann servieren.