

... > Zubereitungsarten > Backen

# Zitronenkuchen



 **Druck**  **Teilen**  **Speichern**

leicht und saftig

 **4.76** (2.200 Bewertungen)

 **1.434** Kommentare

 25 Min.  simpel  08.08.2007  6963 kcal

---

## Weitere Rezepte - genauso gut!

---

## Zutaten

1



Portionen

350 g Margarine

350 g Mehl

350 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

2 TL, gehäuft Backpulver

6 Ei(er)

3 Zitrone(n), unbehandelte

300 g Puderzucker

---

## Nährwerte pro Portion

kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.
6963	83,27 g	320,99 g	923,40 g

---

## Zubereitungstipps

---

## Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 25 Minuten

🕒 Koch-/Backzeit ca. 20 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 45 Minuten

Den Backofen auf 175 °C - 195 °C vorheizen.

Zuerst die Schale von den 3 Zitronen abreiben, zwei Zitronen davon auspressen.

Dann Eier und Zucker schaumig rühren. Das Mehl sieben und mit Vanillezucker, Backpulver, Zitronenschale und Margarine nach und nach dazugeben. Alles gut mixen. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. In den vorgeheizten Backofen schieben und ca. 20 Min. auf der mittleren Schiene backen.

Nun aus dem Zitronensaft und dem Puderzucker nach und nach eine Glasur mischen - bitte sehr sparsam mit dem Zitronensaft umgehen, die Glasur muss schön dickflüssig sein.

Solange der Kuchen noch warm ist, mit einer Gabel überall einstechen. Somit wird er schön saftig, denn die Glasur kann so einsickern. Dann schnell die Glasur auf dem warmen Kuchen verstreichen und auskühlen lassen.

## Rezept von

StrawberryShortCake

---

---

## **Tipps & Trends**

---

---

### Markenrezepte bei Chefkoch

---

## Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

---

17.07.2021 06:16

Jaly971

Super Lecker ! Hätten uns reinlegen können. Habe 300g Zucker genommen und noch Zitronen Saft mit in den Teig gemacht. Und bei der Glasur habe ich nur eine Packung Puderzucker mit 250g verwendet. Hat vollkommen ausgereicht. Schmeckt auch noch 2 Tage später wie frisch gebacken.

[Antworten](#)

---

11.07.2021 16:17

Mansfeld85

Ich liebe das Rezept! ABER einen Fehler habe ich gemacht wodurch er wohl erst so richtig gut geworden ist^^ ich habe den Zitronensaft mit in Teig gegeben xD dazu leichte Abwandlung: 3 Enteneier, eine Prise Salz, eine Tüte Backpulver, die Margarine habe ich mit dem Zitronensaft in der Mirco leicht geschmolzen, alle flüssigen Zutaten mit einander gemischt und dann erst alles zum Mehl gegeben. Das verwendete Backblech hat die Masse 40 x 30 gehabt. Ich habe so gearbeitet weil mein handrührgerät kaputt ist und somit nur einen Mixer habe ^^ aber ist echt top geworden

**Antworten**

---

10.07.2021 21:50

Kati1207

Habe den Kuchen schon sehr oft gebacken und alle lieben ihn.

**Antworten**

---

02.07.2021 08:36

Frau-Müller

Ich habe das Rezept mittlerweile auch mal als Muffins ausprobiert. Aus der vorgegebenen Menge kamen bei mir genau 24 Muffins raus (bei dreiviertel gefüllten Papierförmchen, die ich zum Backen in Silikonförmchen lege und zum abkühlen wieder raushole). Klar, die gehen nicht ganz so extrem rund auf wie "normale" Muffins, aber so waren es halt hübsche Küchleins - perfekt für den Kindergeburtstag u.ä.. Ich gebe an den Teig auch immer noch Zitronensaft von einer halben Zitrone - mehr nicht, weil er sonst wirklich viel zu klitschig wird (so war es bei mir beim ersten Backen).

Backangaben: da ich nur Umluft habe, habe ich die Muffins bei 175° 25 Minuten backen lassen. Lecker, und alle wie immer begeistert !!! Fotos folgen morgen

**Antworten**

---

30.06.2021 21:23

Zicke20

Hallo der Kuchen ist super lecker und sehr locker. Hab ihn schon paar mal gemacht und gelingt immer. Vor allem hält er sich auch zwei drei Tage wenn man ihn abdeckt oder in einer sauberen tüte einpackt. Super Rezept 5 Sterne

**Antworten**

---

---

02.01.2008 10:03

stuka

Super Rezept, einfach, lecker, perfekt!!!!

**Antworten**

---

06.03.2012 14:53

Frankenfrau66

Stimmt

**Antworten**

---

09.08.2007 22:17

ehuber

Hallo,  
dieser Zitronenkuchen schmeckt super, super lecker. Ich habe das Rezept von meiner Mutter. Es ist sehr zu empfehlen.

LG  
Evi

**Antworten**

---

24.06.2018 09:09

goasuse

Super easy Reszept und ich habe es übernommen. Habe direkt in den Teig etwas Zitronensaft anstatt abgeriebener Schale getan, da mein kleiner Sohn es zitronig mag!...Danke LG SUSE

**Antworten**

---

12.05.2019 11:14

KochChefKlaus

Grad die Schale macht es doch zitronig. Würde ich auf keinem Fall weg lassen. Zitronensaft kann man ggf. noch zusätzlich in den Teig tun.

### Folge uns



---

## Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

## Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

## **Newsletter**

[Zum Newsletter anmelden](#)

## **Wir sind für Dich da**

[FAQ](#)

## **Live Rezeptsuchen**

[ein-blech-gerichte rezepte](#), [einhornorte rezepte](#), [johnisbeerkuchen rezepte](#), [kardamom rezepte](#), [maispoularde rezepte](#), [pelmeni rezepte](#), [pfankuchen rezepte](#), [riesengarnelen rezepte](#), [schokoladenkuchen rezepte](#), [spitzkohleintopf rezepte](#)