

Kuchen Backen Rezepte

Zitronenkuchen Aus Der Emilia

Gattung: Backen, Obst, Italien, Kuchen, Zitrone

150 g Butter	1	Msp. Salz
800 g Mehl	1	Zitrone; abgeriebene Schale
4 Eier	1	Becher Backpulver
200 g Zucker	1/2 cup	Milch; ungefähre Menge
Außerdem		
Fett; fürs Blech		Hagelzucker
1 Eigelb; zum Bestreichen		

In einem kleinen Pfännchen wird die Butter geschmolzen und anschließend mit dem Mehl vermengt.

Dann werden die Eier und den Zucker in den Teig geknetet. mit Salz und der abgeriebenen Zitronenschale würzen, das Backpulver einrühren und so viel Milch in den Teig gießen, bis er zäh vom Löffel fällt.

Diesen Teig eine Stunde ruhen lassen (in ein bemehltes Küchentuch wickeln).

Vor dem Backen formt man den Kuchen zu einem S oder einem Kringel und kerbe ihn der Länge nach ein. Man setze den Kuchen auf ein gefettetes Backblech und bestreiche ihn mit dem Eigelb.

Abschließend bestreue man ihn mit Hagelzucker.

45 Minuten bei 150 Grad backen.