

## Urkorn Zitronenkuchen

### Zutaten für 1 Profibackform

<b>150g</b>	Butter
<b>120g</b>	Zucker
<b>1</b>	Zitrone (Saft und Schalenabrieb)
<b>3</b>	Eier
<b>150g</b>	Einkorn Vollkornmehl „extrafein“ alternativ Emmer Vollkornmehl „extrafein“
<b>1 TL</b>	Weinsteinbackpulver
	Guss:
<b>½</b>	Zitrone (Saft)
<b>etw.</b>	Puderzucker



### Zubereitung

- Backofen auf **180°C (O/U)** aufheizen
- Dauerbackfolie "Backblume" in die Profibackform einlegen  
**oder** Profibackform mit Butter einstreichen und mit Semmelbrösel ausstreuen
- Butter und Zucker schaumig rühren und den Zitronensaft langsam zufügen
- Nach und nach die Eier zufügen und unterrühren
- Mehl, Backpulver und Zitronenschalenabrieb mischen und mit der Butter-Zucker-Ei-Masse vermengen
- Teigmasse in eine Backform füllen und im vorgeheizten Ofen bei **ca. 180°C ca. 55 Minuten** backen
- Den Kuchen aus der Form nehmen
- die Oberfläche mit einem Zahnstocher oder einer Gabel mehrmals einstechen und mit dem Zuckersirup beträufeln
- auskühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben und genießen