

Urkorn Zitronenkuchen

Zutaten für 1 Profibackform

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