

## Saftiger Zitronenkuchen: So wird er nie wieder trocken

VORBEREITEN

20  
Min.

ZUBEREITEN

55  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 1 Kuchen

#### Für den Teig

2 Zitronen  
4 Eier  
250 g Zucker  
1 Teelöffel Vanilleextrakt  
200 ml Öl  
200 ml Orangensaft  
300 g Mehl  
1 Päckchen Backpulver  
1 Prise(n) Salz

#### Für die Tränke

5 Esslöffel Zitronensaft  
5 Esslöffel Puderzucker

#### Zum Garnieren (Nach Belieben)

1 Zitrone  
Zuckerguss

#### Besonderes Zubehör

Kastenform (Länge 30 cm)

Mein Opi ist ein wirklich glücklicher Mann, denn meine Omi ist die beste Bäckerin der Welt. Also in meiner Welt jedenfalls. Und in Opas natürlich. Ganz mühelos zaubert

sie herrliche Schokoladentorten, zartes Mürbeteiggebäck, knusprige Kekse, Berge von Waffeln und alles, was das süße Herz so begehrt. Meine zahlreichen Cousins und Cousinen und ich freuen uns jeden ersten Sonntag im Monat über die üppig bestückte Kaffeetafel. Aber ein ganz bestimmter Kuchen bringt besonders meinen Opa dazu, sich vor Glück zu überschlagen und sich fast duselig zu schlemmen: ein klassischer saftiger Zitronenkuchen.

Für den schlichten **Rührkuchen** lässt unsere Familie alle anderen Leckereien links liegen. Mein lieber Opa kann einfach nicht aufhören – mit dem Schlemmen. Und findet erst ein Ende, wenn meine Omi ihm auf die Finger haut und ihn liebevoll ermahnt: „Heinz, denk an deine Gesundheit!“ Ja, sie passt schon auf, auf unseren Opi.

### Wie dein saftiger Zitronenkuchen immer gelingt

Aber was macht ihn eigentlich aus, den **perfekten Zitronenkuchen**? Klar, er muss **ordentlich zitronig** sein. Am allerwichtigsten ist jedoch, so mein Opi, dass er richtig **saftig** ist. Stimmt Opi! Das Gefühl, wenn man in einen extrasaftigen Zitronenkuchen beißt, ist wirklich unbeschreiblich gut!

Meine Mission also - einen **saftigen Zitronenkuchen backen**. Erster Schritt: Omi fragen. Ihre Antwort begann wie so oft mit „Ach, das ist gaaanz einfach, Schatz ...“. Diesmal hatte sie sogar Recht.

### Gib Öl in deinen Teig

Wenn du **Pflanzenöl** statt **Butter** oder **Margarine** für deinen Kuchenteig verwendest, kann das Ergebnis kaum trocken werden. Du solltest jedoch darauf achten, dass du ein **geschmacksneutrales Öl**, wie Sonnenblumen- oder Rapsöl, verwendest. Olivenöl hat zum Beispiel einen ganz eigenen Geschmack und der hat in deinem Zitronenkuchen einfach nichts verloren.

Natürlich darfst du es nicht übertreiben und zu viel Öl in

## Saftiger Zitronenkuchen: So wird er nie wieder trocken

deinen Teig rühren. Der Teig würde zu fettig werden und eine große Matschepampe ergeben. Als Faustregel gilt: **Auf 3 Teile Mehl kommen 2 Teile Öl.**

### Tränke deinen Zitronenkuchen

Omis absoluter Geheimitipp für besonders saftigen Kuchen ist, ihn nach dem Backen, noch warm mehrmals **mit einem Holzspieß einzustechen** und ihn mit einer Mischung aus **5 Esslöffeln Zitronensaft** und **5 Esslöffeln Puderzucker** zu übergießen. Durch die Löcher saugt der frische Kuchen die süße Tränke wie ein Schwamm auf. Das Ergebnis: Endstufe Saftigkeit!

### Saftiger Zitronenkuchen - das Grundrezept

Die wichtigsten Geheimtipps kennst du jetzt. Also Schürze um, Ofen vorgeheizt und los geht's!

- 1 -

Backofen auf 200 ° C vorheizen. Kastenform einfetten. Zitronenschale abreiben und Saft von 1/2 Zitrone auspressen.



- 2 -

Eier mit Zucker und Vanilleextrakt schaumig schlagen.



- 3 -

Öl mit Zitronensaft und Orangensaft vermischen und unter den Teig rühren.



- 4 -

Mehl mit Backpulver, Salz und Zitronenschale vermengen, kurz unter den Teig heben. Teig in die Form geben und im heißen Ofen 50 - 55 Minuten backen.

## Saftiger Zitronenkuchen: So wird er nie wieder trocken



- 5 -

Den warmen Kuchen mehrmals mit einem Holzspieß tief einstechen.



- 6 -

Für die Tränke Zitronensaft mit Puderzucker glattrühren. Über den warmen Kuchen gießen. Auskühlen lassen und nach Belieben mit Zitronenscheiben und Zuckerguss garnieren.



### Die richtige Form für deinen Zitronenkuchen

Tja, welche ist nun die Klassischste aller Formen für Zitronenkuchen? Die einen sagen es sei der Gugelhupf. Meine Omi schwört darauf, dass es der klassische Kastenkuchen sei. Und wieder andere sind sich sicher, dass der Zitronenkuchen stets in einer Kranzform gebacken wird. Fazit: Back deinen Zitronenkuchen einfach in deiner Lieblingsform.

Für welches Material du dich entscheidest, bleibt ebenfalls dir überlassen. **Silikonformen** sind einfach zu reinigen und der Kuchen lässt sich problemlos aus ihnen lösen. **Backformen aus Metall** sind nicht nur stabil, widerstandsfähig und hitzebeständig, sondern fungieren ebenso als gute Wärmeleiter. So werden deine Backwaren gleichmäßig gebräunt.

Natürlich musst du je nach Größe der Backform die Backzeit oder die Teigmenge anpassen. Ein Gugelhupf mit 22 cm Durchmesser braucht meist **60 Minuten bei 160 °C Umluft**. Ein ganzes Backblech fasst natürlich mehr Teig, ist jedoch sehr flach und backt dementsprechend auch etwas kürzer.

Ob dein Kuchen durchgebacken ist, überprüfst du am besten mit dem Stäbchentest: Steche mit einem dünnen **Holzspieß** mittig in den Kuchen. Klebt noch Teig am Spieß, sollte der Kuchen noch 5 Minuten im Ofen bleiben. Ist der Spieß sauber, ist er bereit, um vernascht zu werden.

### Wie lange ist Zitronenkuchen haltbar?

#### Zitronenkuchen frisch halten

Wie dein Zitronenkuchen über mehrere Tage schön saftig bleibt? Ich verrate dir einen Trick: **Glasiere ihn!** Eine dicke

## Saftiger Zitronenkuchen: So wird er nie wieder trocken

Schicht **Zuckerguss mit Zitronensaft** schmeckt nicht nur unwiderstehlich gut, sondern verschließt auch die Oberfläche des Kuchens. Dadurch kann die Feuchtigkeit nicht so schnell entweichen und der Kuchen schmeckt auch nach **1 Woche** herrlich frisch.

Du magst deinen Zitronenkuchen lieber pur oder mit Puderzucker bestäubt? Dann bewahre ihn am besten in einer verschließbaren Kuchenbox auf. So bleibt er bei Zimmertemperatur **3 – 4 Tage** saftig.

### **Für Spontanbesuch - Zitronenkuchen einfrieren:**

Auch zum Einfrieren eignet sich Zitronenkuchen super – allerdings nur ohne Glasur. Kuchen in Scheiben schneiden, in einen Gefrierbeutel verpacken und in das Gefrierfach legen. Wenn der kleine Hunger kommt oder deine Schwiegereltern plötzlich auf der Matte stehen, einfach den Kuchen aus dem Gefrierfach nehmen, Backofen auf 100 °C vorheizen und Kuchen hineingeben. Ofen nach 10 Minuten ausstellen, Kuchen für weitere 10 Minuten in der Speicherwärme stehen lassen und tadaaa - wie frisch gebacken.