

## Zitronen-Kekse

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Backen  
Kuchen  
Zitronen

4 Zitronen  
200 g Mehl  
200 g Speisestärke  
1 ts Backpulver  
400 g weiche Butter  
400 g Puderzucker  
5 Eier  
2 tb weißer Rum

\* QUELLE

- Landhausküche: Zitronen
- Carlsen-Verlag
- erfasst: P. Hildebrandt

Zitronenschale abreiben, Saft auspressen, 1/8 l abmessen. Mehl, Speisestärke und Backpulver in eine Schüssel sieben. Butter und Puderzucker mit den Quirlen des Handrührers cremig rühren, nach und nach die Eier unterrühren. 1/8 des Zitronensaftes und die abgeriebene Zitronenschale dazugeben, dann mit der Mehlmischung verrühren. Teig in eine runde Gugelhupfform streichen und im vorgeheizten Backofen bei 225°C 45 Minuten backen. Restlichen Zitronensaft mit Rum verrühren. Kuchen stürzen und noch warm mit einem Holzstäbchen mehrfach einstechen. Mit der Zitronensaft- Rum-Mischung tränken.