



## Zutaten

- 250 g weiche Butter
- 250 g Puderzucker
- 200 g Marzipan
- 5 Eier
- 1 Prise Salz
- Mark einer Vanillestange
- Schalenabrieb einer ungespritzten Zitrone
- 220 g Mehl
- 30 g Speisestärke
- 1/2 Päckchen Backpulver
- Saft von 4 Zitronen zum Tränken des Kuchens
- Zuckerguß von dem Saft einer 1/2 Zitrone und 150 g Puderzucker
- Kuchenform (Kasten-, Gugel- oder Springform)

## Kuchen, Backen

# Gepiercter Zitronen-Marzipan-Kuchen

Ein richtig saftiger Zitronenkuchen, reichlich getränkt mit dem angenehmen, weichen Geschmack von Marzipan und Vanille. Dieser Rührkuchen mit Gelinggarantie ist schnell vorbereitet und der Gewinner jeder Kaffeetafel.

## So wird's gemacht:

1. Butter, Puderzucker, Marzipan, Salz, Vanille, Schalenabrieb in der Küchenmaschine schaumig aufrühren.
2. Die Eier nach und nach hinzugeben, dabei die Kuchenmasse weiterhin luftig aufschlagen.
3. Mehl, Speisestärke und das Backpulver gut vermischen.
4. Das Mehlgemisch unter die aufgeschlagene Buttermasse heben.
5. Die Kuchenform ausfetten und mit der Kuchenmasse befüllen.
6. Den Kuchen bei 160 Grad 45 Minuten bei Umluft backen.
7. Nach dem Backvorgang den Kuchen in der Form lassen und mit

einer Fleischgabel einstechen.

8. Die 4 Zitronen auspressen und den Saft vorsichtig in die Löcher des Kuchens füllen.
9. Nachdem der Kuchen getränkt und die Form entfernt wurde, mit dem angerührten Zuckerguß bestreichen.