



Teekuchen mit Zitronenglasur

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 60m
- **Fertig in** 1:15 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '75', 'cook_time' : '60m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });
```

Ideal für die Familie und Gäste einfach und schnell gemacht

Zutaten

- 250 g Mehl 405, gesiebt
- 80 g weiche Butter
- ½ Tütchen Backpulver
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 2 ganze Eier
- 125 ml Milch
- 150 g Staubzucker
- 60 g Rosinen
- 60 g Haselnüsse, grob gewürfelt
- 60 g Zitronat, klein gewürfelt
- Für die Zitronenglasur:
 - Saft von 2 Zitronen
 - 200 g Staubzucker

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen.

Schritt2

Zunächst das Backrohr auf 180 ° C Ober - Unterhitze vorheizen. Eine 1,5 l große Backform zunächst mit flüssiger Butter ausstreichen und mit Mehl ausstäuben, Backpulver und Mehl mischen.

Schritt3

Die Butter mit dem Puderzucker cremig rühren und dann mit den Eiern gut schaumig schlagen.

Schritt4

Das Mehl, abwechselnd mit der Milch in die Masse rühren, dann die Nüsse, die Rosinen und das Zitronat unterheben.

Schritt5

Den Teig in die vorbereitete Form geben und ca. 60 min. in der mittleren Schiene auf dem Gitterrost backen.

Schritt6

Die Zitronenglasur:

Schritt7

Den Zitronensaft mit dem Staubzucker glatt verrühren, bis eine cremige Masse entstanden ist und über dem Kuchen verteilen, verstreichen, auskühlen lassen.

Rezeptart: Gebäck und trockene Kuchen **Tags:** einfach

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/teekuchen-mit-zitronenglasur/>