# Saftiger Zitronenkuchen mit Frischkäse

## Benötigte Zutaten

| | |
|---|---|
| Für den Zitronenkuchen | |
| 180 g | Premium Teebutter (zimmerwarm) |
| 225 g | Zucker |
| 3 Stück | Eier |
| 300 g | Premium Frischkäse Natur |
| 300 g | Mehl |
| 1 TL | Natron |
| 1.5 | Bio-Zitronen |
| | Premium Teebutter |
| | Brösel |
| Für das Creamcheese-Frosting | |
| 100 g | Premium Frischkäse Natur |
| 2 EL | Staubzucker |
| Für die Garnitur | |
| | frische Zitronenscheiben |
| wenig | Minzblätter Minzblätter |

## Anleitung

1. Die weiche Butter mit dem Zucker schaumig schlagen.
2. Die Eier nach und nach unterrühren.
3. Den Frischkäse zugeben und alles glattrühren.
4. Mehl mit Natron mischen und unter den Teig rühren.
5. Zitronenschale fein abreiben und den Saft auspressen.
6. Zesten und Saft unter den Teig rühren.
7. Eine ofenfeste Kastenform ausbuttern und bemehlen.
8. Den Teig in die Form füllen und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Heißluft für 1 Stunde backen.
9. Für das Creamcheese-Frosting den Frischkäse mit Staubzucker glattrühren.
10. Den ausgekühlten Zitronenkuchen damit bestreichen.
11. Mit Zitronenscheiben und frischen Minzblättern garniert servieren.

Ein Rezept von
cookingcatrin.at