

Zutaten für eine Kastenform (Größe 29x10x8 cm):

250 g weiche Butter
170 g Zucker + etwas Vanille
4 Eier Gr. M auf Zimmertemperatur
Saft und Schale einer halben Zitrone
200 g Mehl + 50 g Speisestärke
½ Pkg. Backpulver (=8 g)

Glasur:

250 g Puderzucker
Saft einer halben Zitrone (=ca. 30 ml)
+ zusätzlich Wasser oder Zitronensaft falls notwendig



Zubereitung:

- 1) Legt eine Kastenform mit Backpapier aus. Wie ich das mache sieht man in meinem Video zu [„Marmorkuchen in der Kastenform“](#). In diesem Video zeige ich euch eine 2. Variante. Heizt den Ofen auf 175 Grad O/U Hitze vor.
- 2) Mixt die weiche Butter mit Zucker und Vanille cremig, möglichst lange, denn je weniger Zuckerkrystalle vorhanden sind, umso luftiger wird der Teig. Fügt die Eier nacheinander und unter Rühren hinzu.
- 3) Rührt die Zitronenschale und den Saft zügig ein. Daraufhin gebt ihr portionsweise die trockenen Zutaten dazu, also das Mehl, vermischt mit dem Backpulver und der Stärke.
- 4) Füllt den Teig in die Kastenform um und streicht ihn glatt. Backt ihn im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad O/U Hitze zunächst 15 min. Mit einem Messer an der Oberseite mittig einschneiden, damit er den typischen, länglichen Schnitt bekommt. Danach ca. 35-40 min weiterbacken. Insgesamt ist er ca. 50-55 min im Ofen.
- 5) Mit einem Zahnstocher überprüfen, ob er durch ist. Danach aus dem Ofen nehmen, ca. 10 min in der Form stehen lassen, herausnehmen, Backpapier entfernen und auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestreuen oder glasieren.
- 6) Für die Glasur Puderzucker und Zitronensaft vermischen, bis man eine cremig-flüssige Konsistenz bekommt. Bei Bedarf noch Wasser oder Zitronensaft hinzufügen. Glasur über dem Kuchen verteilen und fest werden lassen.

Tipps:

Lagert den Kuchen am besten in einer Kuchenglocke oder Box im Kühlschrank. Da er viel Butter enthält und diese gekühlt fest wird, am besten ca. 30 min vor dem Servieren auf Zimmertemperatur kommen lassen ODER für ca. 10-15 Sekunden in die Mikrowelle geben. Dann schmeckt er wie frisch gebacken.

Sastojci za kalup veličine 29x10x8 cm:

250 g omekšalog maslaca
170 g šećera + malo vanilije
4 jaja vel. M, na sobnoj temperaturi
sok i korica od pola limuna
200 g brašna + 50 g kukuruznog škroba/gustina
½ pak. praška za pecivo (=8 g)

Glazura:

250 g šećera u prahu
sok od pola limuna (=ca. 30 ml)
+ po potrebi još vode ili soka od limuna



Priprema:

- 1) Kalup za kolače obložite pek papirom. Kako to radim možete pogledati u mom videu za "[Mramorni kolač](#)". U ovom videu vam pokazujem još jednu sličnu varijantu. Zagrijte rernu na 175 stepeni g/d grijači.
- 2) Omekšali maslac, šećer i vaniliju miksajte dok ne dobijete svijetlo žutu i kremastu smjesu. Što duže to je bolje, jer što je manje kristala šećera u smjesi, to će i kolač biti razabraniji i mekši. Dodajte jaja jedno po jedno uz stalno miksanje.
- 3) Brzo umiješajte limunovu koricu i sok. Zatim postepeno i uz miksanje dodajete suhe sastojke, odnosno brašno pomiješano sa praškom za pecivo i škrobom.
- 4) Tijesto prebacite u pripremljeni kalup i poravnajte. Pecite u prethodno zagrijanoj rerni na 175 stepeni g/d grijači prvo 15 minuta. Nožem po sredini zarežite površinu kolača, tako da dobijete onu tipičnu duguljastu napukotinu na vrhu. Zatim pecite još 35-40 minuta. Ukupno je oko 50-55 minuta u rerni.
- 5) Koristite čačkalicu da provjerite da li je gotov. Zatim ga izvadite iz rene, ostavite u kalupu oko 10 minuta, izvadite, skinite pek papir i ostavite da se ohladi. Sad ga možete posuti šećerom u prahu ili preliti glazurom.
- 6) Za glazuru pomiješajte šećer u prahu i limunov sok dok ne dobijete kremastu, tečnu konzistenciju. Po potrebi dodajte još vode ili limunovog soka. Nanesite glazuru na kolač i ostavite da se stegne.

Savjeti:

Kolač je najbolje čuvati u boksu za kolače i torte i u frižideru. Budući da sadrži puno maslaca i da se on stvrdne kad se hladi, najbolje ga je ostaviti na sobnoj temperaturi oko 30 minuta prije serviranja. Možete ga staviti i na 10-15 sekundi u mikrovalnu. Tako će biti kao da je potpuno svjež.