

## Zitronenkuchen mit Früchten



### Zutaten:

5 Eier  
250 g Butter  
250 g Zucker  
125 g Speisestärke  
125 g Mehl  
1 Esslöffel Rum  
125 ml Zitronensaft  
200 g Puderzucker

### Backzeit ca. 30 min bei 175 Grad

Die Butter schmelzen und erkalten lassen. Die Eier zusammen mit dem Zucker schaumig rühren. Das Mehl und die Speisestärke vorsichtig unter arbeiten, anschließend den Rum hinzufügen.

Eine Springform mit Backpapier auslegen, den Teig einfüllen und ca. 30 min backen bis er goldgelb ist. Mit einem Stäbchen prüfen ob der Kuchen fertig ist. Den Kuchen in der Form lassen, mit dem Stäbchen viele kleine Löcher in den Kuchen stechen.

Den Puderzucker mit dem Zitronensaft verrühren und über dem noch warmen Kuchen verteilen. Der relativ trockene Kuchen saugt die komplette Flüssigkeit auf. Den Zitronenkuchen erkalten lassen. Zur Dekoration mit Puderzucker bestäuben und mit frischen Früchten dekorieren.