

Zutaten für 1 Kastenform der Größe 25 x 11 cm:

125 g weiche Butter
40 ml Sonnenblumenöl
180 g Zucker
Abrieb ½ Zitrone (bio, unbehandelt)
3 Eier Gr. M auf Zimmertemp.
Prise Salz
etwas Vanille
Saft ½ Zitrone (=ca. 20 ml)
120 ml Milch auf Zimmertemp.
230 g Mehl
½ Pkg. Backpulver (=8 g)

Glasur:

180 g Puderzucker
15 ml Zitronensaft
10 ml Milch



Zubereitung:

- 1) Kastenform mit Backpapier auslegen (siehe Kurzvideo). Den Ofen auf 160 Grad O/U Hitze vorheizen. Zitronenabrieb und Zucker vermischen. Den Abrieb mit einer Gabel in den Zucker einarbeiten. So entfaltet sich das Aroma besser.
- 2) Butter und Öl in einer Schüssel cremig mixen. Die Zucker-Zitronenmischung hinzufügen unditerrühren, bis eine cremige Masse entstanden ist.
- 3) Ein Ei nach dem anderen unter Rühren dazugeben. Prise Salz, Vanille, Zitronensaft und Milch zügig einrühren. Achtung: durch den Zitronensaft wird die Masse griselig. Das ist ganz normal. Durch die Zugabe des Mehls, gleicht sich alles aus.
- 4) Vermischt Mehl mit Backpulver und gibt es dazu. Nicht zu lange mixen! Sobald sich alle Zutaten verbunden haben, aufhören, die Masse in die vorbereitete Form umfüllen und glattstreichen.
- 5) Befettet ein Buttermesser mit Öl und zieht damit eine Linie in der Mitte des Teiges. Backt den Kuchen bei 160 Grad O/U Hitze ca. 55-60 min. Unbedingt Stäbchenprobe (in der Mitte des Kuchens) machen. Ist das Stäbchen sauber, ist der Kuchen fertig.
- 6) Aus dem Ofen nehmen, kurz auskühlen lassen und das Backpapier vom noch lauwarmen Kuchen abziehen. Vollständig auskühlen lassen.
- 7) Mit Puderzucker bestreuen oder eine Glasur zubereiten. Zitronensaft und Milch portionsweise hinzufügen, je nachdem wie dick die Glasur sein soll. Ich mag meine etwas dünner. Für eine weiße, dicke Glasur, weniger Milch und Zitronensaft verwenden. Glasur festwerden lassen und genießen. Luftdicht verpackt hält sich der Kuchen 2 Tage auf Zimmertemp. oder bis zu 1 Woche im Kühlschrank.

Tipps:

- a) Meine Zitrone ist recht groß. Daher reichen Abrieb und Saft der halben Zitrone aus. Sollte eure kleiner sein, verwendet ihr Saft und Abrieb der ganzen Zitrone.
- b) Sollte eure Backform größer sein als meine, müsst ihr die Backzeit anpassen. Bei einer Form mit z.B. 30 cm Länge, dauert es ca. 45-50 min, bis der Kuchen fertig ist. Eine kleinere Form als meine solltet ihr nicht verwenden, da der Kuchen überlaufen kann.
- c) Am besten immer auf Zimmertemp. servieren. Wenn ihr den Kuchen im Kühlschrank lagert, nehmt ihn 1 Stunde vor dem Servieren heraus, oder gebt ihn für ein paar Sekunden in die Mikrowelle. Durch den Butteranteil wird er im Kühlschrank nämlich fest.

Sastojci za 1 kalup dim. 25 x 11 cm:

125 g omekšalog maslaca
40 ml suncokretovog ulja
180 g šećera
korica od ½ limuna (organski limun, nešprican)
3 jaja vel. M, na sobnoj temp.
prstohvat soli
malo vanilije
sok od ½ limuna (=ca. 20 ml)
120 ml mlijeka na sobnoj temp.
230 g brašna
½ pak. praška za pecivo (=8 g)

Glazura:

180 g šećera u prahu
15 ml limunovog soka
10 ml mlijeka



Priprema:

- 1) Kalup obložite pek papirom (pogledajte kratki video). Zagrijte rernu na 160 stepeni g/d grijači. Pomiješajte limunovu koricu i šećer i viljuškom koricu bukvalno utrljajte u šećer. Na taj način se aroma još bolje razvija.
- 2) U posudi kratko umutite maslac i ulje. Dodajte miks šećera i limuna i nastavite miksanjem, dok ne dobijete kremastu smjesu.
- 3) Dodajte jaja, jedno po jedno, uz miješanje. Zatim brzo umiješajte prstohvat soli, vaniliju, mlijeko i limunov sok. Oprez: limunov sok će smjesu učiniti grudastom. Ovo je potpuno normalan proces! Dodavanjem brašna sve se ujednači.
- 4) Brašno pomiješajte sa praškom za pecivo i dodajte u smjesu. Ne miješati predugo! Čim se svi sastojci sjedine, prestanite miksanjem, saspite smjesu u pripremljeni kalup i poravnajte.
- 5) Nožem, koji pomastite, povucite liniju na vrhu i sredini tijesta. Pecite kolač na 160 stepeni oko 55-60 minuta. Provjerite čačkalicom da li je gotov. Zabodite je tačno u sredinu kolača. Kad izađe čista, kolač je gotov.
- 6) Izvadite ga iz rerne, ostavite da se kratko ohladi pa skinite pek papir sa još toplog kolača. Zatim ga ostavite da se potpuno ohladi.
- 7) Sad ga pospite šećerom u prahu ili pripremite glazuru. Dodajte limunov sok i mlijeko samo postepeno. Dodajte ih zavisno od toga, da li želite da imate debelu, bijelu glazuru ili tanku, skoro providnu. Pustite da se glazura stegne i uživajte! U hermetički zatvorenoj posudi kolač na sobnoj temperaturi ostaje svjež 2 dana ili u frižideru do sedmicu dana.

Savjeti:

- a) Moj limun je prilično velik. Stoga su korica i sok od pola limuna dovoljni. Ako je vaš manji, koristite sok i koricu cijelog limuna.
- b) Ako je vaš kalup veći od moga, morat ćete da prilagodite vrijeme pečenja. Za kalup dužine 30 cm, potrebno je oko 45-50 minuta da se kolač ispeče. Ne biste trebali koristiti kalup manji od moga, jer bi kolač tokom pečenja mogao preći preko rubova.
- c) Najbolje ga servirajte na sobnoj temperaturi. Ako ga držite u frižideru, izvadite ga sat vremena prije serviranja ili stavite u mikrovalnu na nekoliko sekundi. Zbog maslaca u tijestu se stvrdne u frižideru.