

# Zitronen-Eistee-Kuchen

Vor kurzem hatte ich von meiner Freundin Zitronen geschenkt bekommen. Darüber freute ich mich sehr, denn ich liebe den Geschmack der Zitronen. Ebenso mag ich im Sommer richtig kühlen Eistee. Darauf stehen auch meine Kinder. Ich hatte vor ein paar Tagen die Idee, aus den Zitronen und dem Eistee einen Kuchen zu backen. Der schmeckte wirklich allen Familienmitgliedern super gut und war auch sehr schnell aufgegessen.





Für diesen leckeren Zitronen-Eistee-Kuchen nahm ich Lemon-Eistee, den man auch sehr einfach und schnell selber machen kann. Der Kuchen war super saftig und locker. Wenn sie zu trocken sind, dass man das Gefühl hat, den Kuchen mit Kaffee runterspülen zu müssen, das mag ich nicht. Aber dieser hier war das genau Gegenteil davon, einfach unwiderstehlich mit seinem zitronigen Geschmack. Aber überzeugt Euch selbst, hier kommt das Rezept:





## ***Das Rezept für den Zitronen-Eistee-Kuchen:***

### ***Zutaten:***

- 300 g weiche Butter
- 250 g Zucker
- 1 Pck. Vanillinzucker
- 320 g Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- 4 Eier
- 2 Zitronen
- 200 g Schmand
- 200 ml Lemon-Eistee

### ***Zutaten für den Zitronen-Eistee-Guss:***

- 1 Zitrone
- 100 ml Eistee
- 250 g Puderzucker

### ***Zubereitung:***

1. Den Backofen auf 170°C Umluft vorheizen.
2. Butter, Zucker, Vanillinzucker cremig rühren.
3. Die Eier nach und nach unterrühren.
4. Den Schmand einrühren.
5. Zitronenabrieb dazugeben.
6. Zitronen auspressen und in die Masse rühren.
7. Mehl und Backpulver mischen und in den Teig sieben, kurziterrühren.
8. Eistee unterheben.
9. Den Teig in eine gefettete Kastenform geben und ca. 60 Minuten goldgelb backen.
10. In der Zwischenzeit die Zitronen auspressen und mit dem Eistee und dem Puderzucker verrühren.
11. Den Guss über den noch warmen Kuchen geben.

***Ich wünsche viel Vergnügen!***

Wenn Du mein Rezept ausprobiert hast, würde ich mich **@damofoodworld** über eine Verlinkung sehr freuen, oder nutze den Hashtag **#damofoodworld**







## ***Weitere leckere Kuchenrezepte:***

- [Johannisbeer Käsekuchen mit Streuseln](#)
- [Zitronenkuchen mit Sahne-Quark-Topping](#)
- [Birnen-Kirsch-Streuselkuchen](#)
- [Himbeerkäsekuchen](#)
- [Schokokuchen mit Crunch](#)
- [Apfel-Schoko-Kuchen](#)
- [Apfel Sahne Schmand Kuchen nach einem Familienrezept](#)
- [Zwetschgen Käsekuchen mit Streusel](#)