

# BARBARAKUCHEN

## Du brauchst:

- 200 g Butter
- 250 g Zucker
- 125 g Weizenmehl  
(Type 405)
- 125 g Speisestärke
- 4 Eier
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1/2 Pck. Backpulver
- 1 Prise Salz
  
- 150 g Puderzucker
- 4 EL Zitronensaft





## Du brauchst:

- 1 Rührschüssel
- 1 Schneebesen / Quirl
- 1 (Mess)becher
- 1 Teigschaber
- 1 Küchenpinsel
- 1 Küchenwaage
- 1 Kuchenform

## Schritt 1:

Weiche Butter, Zucker, Mehl  
Stärke, Eier, Vanillezucker,  
Backpulver und Salz 2-3  
Minuten in einer Schüssel  
gut mixen

## Schritt 2:

Kuchenform einfetten



## Schritt 3:

Teig in Form füllen und bei 175-195°C Ober-  
Unterhitze ca. 50-60 Minuten backen  
(Holzstäbchentest!)



**Schritt 4:** Kuchen abkühlen lassen

Puderzucker und Zitronensaft zu

**Schritt 5:** Zuckerguss rühren und Kuchen damit überziehen



# Genießen!



Tipp: Für etwas mehr Geschmack in Schritt 1 eine Pck. Aroma oder geriebene Zitronenschale zugeben