

Zitronenkuchen

Großer Ofenzauberer (James)



leicht, schnell & einfach

by Britta

Britta Tegtmeier

Britta.Tegtmeier@web.de

0174/1834114

Teig:

350 g Margarine

375 g Zucker

1 EL Vanillezucker

6 Eier

375 g Mehl

1 Pck. Backpulver

1 Abrieb einer Zitronenschale

2,5 ausgepresste Zitronen

Guss:

250 g Puderzucker

1,5 ausgepresste Zitronen

Margarine, Zucker, Vanillezucker und Eier schaumig rühren (1 min. / Stufe 5)

Mehl, Backpulver, Zitronenschalen-Abrieb und Zitronensaft unterrühren (50 sec. / Stufe 4,5)

Den Teig im gefetteten großen Ofenzauberer verstreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 30-35 min. backen.

Puderzucker und restlichen Zitronensaft für den Guss verrühren und über den noch lauwarmen Kuchen verteilen.

Guten Appetit