

Zitronenkuchen aus dem Zauberkasten

Zutaten:

Teig:

200 ml Sonnenblumenöl
300 g Dinkelmehl 630
150 g Birkenzucker oder Zucker
1 Pck. Vanillezucker
100 ml Zitronensaft
4 Eier
1 Pck. Backpulver
1 TL Zitronenabrieb

Glasur:

150 g Puderzucker
20 g Zitronensaft



Zubereitung:

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Alle Zutaten miteinander verrühren (Thermomix: 30 Sek. Stufe 4).

Den Teig in den Zauberkasten plus geben und ca. 50 Min. backen.

In der Zwischenzeit Puderzucker und Zitronensaft miteinander verrühren.

Kuchen aus dem Ofen nehmen und mit einem Holzspieß (Zahnstocher) einstechen und etwas Zitronensaft darüber träufeln.

Zitronenkuchen aus dem Zauberkasten stürzen und den Zuckerguss über den Kuchen gießen.

Verwendete Produkte: Zauberkasten plus, Packs an! Silikonhandschuhe, Kuchengitter

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN