

## Zitronenkuchen Numbercake

### Kuchenform für Nummern und Buchstaben

#### Zutaten:

##### Teig:

255 g Sonnenblumenöl  
390 g Mehl  
3 Zitronen, unbehandelt, dünn abgeschälte Schale und Saft  
400 g Zucker  
250 g Milch  
4 Eier  
100 g Speisestärke  
1 EL Backpulver (15 g)  
Butter zum einfetten der Form

##### Glasur:

200 g Zucker  
30 g Zitronensaft  
Deko nach Gusto



#### Zubereitung:

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Kuchenform für Nummern und Buchstaben mit Butter einfetten.

Zucker und Schale von 2 Zitronen in den Mixtopf geben, 10 Sek./Stufe 10 pulverisieren und mit dem Spatel nach unten schieben.

Milch, Sonnenblumenöl, Zitronensaft, Eier, Mehl, Speisestärke und Backpulver zugeben, 30 Sek./Stufe 5 verrühren und in die vorbereitete Kuchenform füllen.

Kuchen 35-45 Minuten bei 180°C Ober-/Unterhitze goldgelb backen, 10 Minuten in der Form abkühlen lassen, bevor er auf eine Kuchenplatte gegeben werden kann.

Zucker in den Mixtopf geben und 20 Sek./Stufe 10 pulverisieren.

Zitronensaft zugeben, 10 Sek./Stufe 6 verrühren und auf den Kuchen aufstreichen.

Mein Geheimitipp: Den noch warmen Kuchen mit einer Gabel mehrere Male vorsichtig einstechen und den Guss darüber gießen. Dadurch wird der Kuchen noch saftiger!

**Verwendete Produkte:** Kuchenform für Nummern und Buchstaben, Kuchengitter, Packs an! Silikonhandschuhe

**Sevi**  
bäckt und köchelt

Severine Schmid  
Weidenstraße 8  
74182 Obersulm

**pampered**chef  
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN