

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

pamperedchef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN