



# saftiger Zitronenkuchen

## Zutaten:

- 350 g Margarine
- 6 Eier
- 200 g Zucker
- 1 TL Vanillepaste
- 350 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 2-3 Zitronen
- Zitronenschale
- 300 g Puderzucker



## Zubereitung:

- **Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, Gitterrost wie immer im unteren Drittel**
- Margarine, Zucker, Vanillepaste und Salz schaumig aufrühren, dann nach und nach die Eier unterrühren.
- Das Mehl sieben und mit Backpulver und Zitronenschale vermischen. Dann nach und nach zur Butter-Eiermischung geben. Kurz unterrühren. Bitte unbedingt darauf achten, dass das Mehl nur kurz untergerührt wird. Rührt man hier zu lange wird der Kuchen spintig (er fällt nach dem Backen zusammen und sieht so aus als wäre er nicht fertig gebacken.)
- Den Teig auf den leicht gefetteten großen Ofenzauberer Plus streichen. In den vorgeheizten Backofen schieben und ca. **20 Min.** auf der mittleren Schiene backen
- Zitronen mit der Zitruspresse direkt in den Puderzucker pressen. Dabei darauf achten, dass ihr sparsam mit dem Zitronensaft umgeht. Die Glasur sollte am Ende schön zähflüssig und dick sein.
- Dann sofort auf dem noch warmen Kuchen verstreichen. So kann die Glasur ein wenig einsickern. Nach Belieben mit Zuckerstreusel verzieren.

## Kontaktdaten:

Beate Sing  
☎0151/11 22 71 21  
✉beate@saugquad-und-lecker.de

🌐 [www.saugquad-und-lecker.de](http://www.saugquad-und-lecker.de)

<https://www.pamperedchef.eu/sing>