



Limokuchen

Zutaten:

- 150 g Zucker
- 5 Eier
- 150 ml Öl
- 200 g Zitronen- bzw. Orangenlimonade
- 400 g Weizenmehl 405
- 1 Pck. Backpulver
- 1 Prise Salz
- Zitronen-/bzw. Orangeschalenabrieb
- **Verzierung**
- Puderzucker
- Sahne
- Zuckerstreusel



Zubereitung:

- Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, Gitterrost wie immer im unteren Drittel
- Zucker, Eier, Öl und Limonade aufschlagen
Kenwood: 30 Sek/Stufe 3
- Mehl, Backpulver, Zitronen-/Orangenschale und Salz zugeben und kurz unterheben
Kenwood: ca. 10 Sek/Stufe 3
- die große Ofenhexe (alternativ den Ofenzauberer) fetten und mit etwas Grieß ausstreuen.
- Den Teig einfüllen und für ca. **25-30 Minuten** backen
- etwas auskühlen lassen, dann aus Puderzucker und Sahne einen zähflüssigen Guss bereiten, auf den noch warmen Kuchen geben und mit Zuckerstreusel bestreuen

Kontaktdaten:

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

🌐 www.saugnad-und-lecker.de

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