



FamilienOase
LANDSBERG AM LECH



Zitronenkuchen

Zutaten:

250 g Margarine
180 g Zucker
5 Eier
abgeriebene Schale von
2 Zitronen
250 g Mehl
2 TL Backpulver
100 ml Zitronensaft
100 g Puckerzucker

Zubereitung

1. Margarine und Zucker schaumig schlagen
2. Eier und Zitronenschale zugeben
3. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren
4. In einer gefetteten Kastenform bei 170 Grad unterste Schiene 60-65 Minuten backen. Etwas abkühlen lassen und aus der Form nehmen.
5. Mit einem Stäbchen mehrmals einstechen und mit dem Guss aus Zitronensaft und Puderzucker tränken

