



Zitronenkuchen

Description

Zutaten

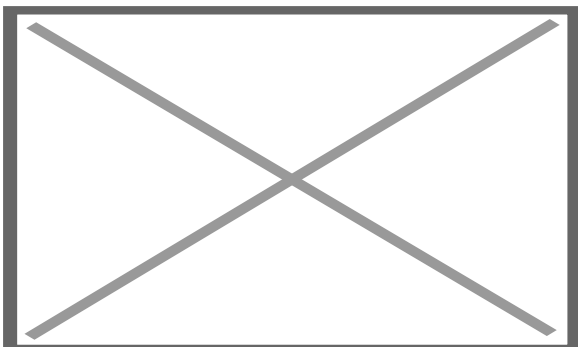
250 g Mehl
250 g Puderzucker
4 große Eier
1 Prise Salz
100 ml heißes Wasser
100 ml Öl
1 Pck. Backpulver
1 Pck. Vanillezucker oder gemahlene Vanilleschote
Schale aus 1 Zitrone, gerieben
Saft aus 3 großen Zitronen

Zubereitung

Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. In einer anderen Schüssel Eigelbe, Vanille und Zucker schaumig rühren (am besten mit einem Handrührgerät).

Wasser, Öl, Mehl mit Backpulver sowie Zitronensaft- und schale untermengen und zum Schluss den Eischnee vorsichtig mit einem Schneebesen unterheben.

Ich habe den Teig in einer Springform bei 170 °C ca. 40 Minuten gebacken.



Category

1. Kuchen und Kekse

Date Created

Juni 30, 2019

Author

jeanny

default watermark