



Zitronenkuchen vom Blech

Zutaten Teig

- 350 g Butter
- 350 g Zucker
- 6 Eier
- 1 Zitrone
- 1 Päckchen Finesse
(geriebene Zitronenschale
von Dr. Oetker)
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Päckchen Backpulver
- 350 g Mehl

Zutaten Guss

- 300g Zucker
- Saft einer Zitrone
- Evtl. Bunte Zuckerstreusel

1. Butter, Zucker und Eier miteinander 1 1/2 Min./37°/Stufe 5 verrühren.
2. Zitronensaft, geriebene Zitronenschale, Vanillezucker, Backpulver und Mehl 30 Sek./37°/Stufe 6 fertig rühren.
3. Den Teig auf ein gefettetes (tiefes) Backblech geben und bei 150° Umluft 30 min. backen. (Kein Vorheizen nötig)
4. Für den Guss Zucker 10 Sek./Stufe 10 zu Puderzucker mahlen und dann mit dem Saft einer Zitrone 20Sek./Stufe 4 verühren und auf dem noch warmen Kuchen verteilen. Evtl. bunte Zuckerstreusel darauf - fertig!