

# Rosenrots Zitronenkuchen

für ein Backblech



## Zutaten:

Für den Teig:  
350 g Butter  
300 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
6 Eier  
350 g Weizenmehl  
1 Päckchen Backpulver

Für den Guss:  
200 g Puderzucker  
4 Esslöffel Zitronensaft



## Minibäcker-Tipp

Füge nur die angegebene Menge Backpulver hinzu. Zuviel lässt den Kuchen aufgehen und zum Schluss wieder zusammenfallen!

## Zubereitung:

- 1) Das Backblech mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.
- 2) Die Butter schaumig schlagen. Zucker, Vanillezucker und Eier hinzufügen. Das Mehl und das Backpulver unterrühren.
- 3) Den Teig auf das Backblech geben und glatt streichen. Bei 200 Grad etwa 20 Minuten backen.
- 4) Den Puderzucker mit dem Zitronensaft glatt rühren, so dass eine dickflüssige Masse entsteht. Den erkalteten Kuchen damit bestreichen.



Gebirder Gamm



9

Download aus „Die Kinder vom Hort Plittersdorf“  
©Luciamedia 2003/2010 PRÄSENT-MODUS

FEATHERLIGHTTEST eStories at *Princess Pencilada*

