# Frau Petra kocht

kochen•lernen•lachen•genießen

## Der zitronigste Zitronenkuchen

- 2 Zitronen, Schale und Saft

Schale mit dem Zester abhobeln und den Saft auspressen. Alles in den Mixtopf geben.

- 275 g Zucker
- 1 TL Vanillezucker, selbstgemacht
- 6 Eier
- 150 g Öl
- 150 g Zitronenlimonade (Fanta o.ä.)
- 1 Fläschchen Buttervanille

in den Mixtopf geben und 1 min/Stufe 4 zu einem glatten Teig verrühren. Mit dem Spatel zwischendurch mal runterschieben.

- 300 g Mehl
- 1 P Backpulver

Dazugeben und 20sek/Stufe 4 verrühren.

Den recht flüssigen Teig in den großen gefetteten Ofenzauberer (James) gießen.
Backofen, unterste Schiene
160°C
Ober- und Unterhitze
Etwa 50 min Sichtkontakt
Jeder Backofen backt anders

Zuckerguss

- 1 Zitrone oder mehr
- 300 g Puderzucker

Miteinander verrühren

Den warmen Kuchen mehrmals mit einer Gabel einstechen und den Zuckerguss verteilen, dann zieht er besser ein.

- nach Gusto mit bunten Streuseln verzieren

Am besten einen Tag früher machen ❤
Ich freue mich über Feedback, Bilder und Kommentar von dir.

*Ich wünsche dir einen wunderschönen Lieblingstag* ❤
*Deine Petra*

Petra Schütz mit Pampered Chef - 55288 Gabsheim
Tel.: 0176 / 4616 9585 - www.fraupetrakocht.de - info@fraupetrakocht.de