

Limokuchen

Teig:

5 Eier
200 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
130 g Öl
175 g Orangenlimonade
400 g Mehl
2 TL Backpulver

Belag:

200 g Puderzucker
4-5 EL Orangenlimonade
bunte Streusel



Martina Ruck
selbständige Beraterin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Eier mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren.
(im TM: **1,5 min./Stufe 4**)

Öl und Orangenlimonade einrühren.
(im TM: **20 sek./Stufe 4**)

Mehl und Backpulver unterrühren.
(im TM: **20 sek./Stufe 4**)

Teig mit dem kleinen Streicher auf dem Ofenzauberer verstreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei **180 Grad Ober-/Unterhitze ca. 25-30 min.** backen.

Nach dem Abkühlen Puderzucker mit Limonade in einer großen Elfe verrühren und den Kuchen damit bestreichen, direkt danach mit bunten Streuseln bestreuen.