

Zitronenschnitten

Teig:

4 Eier
280 g Zucker
2 EL Vanillezucker
150 g Öl
150 g Mineralwasser, spritzig
15 g Zitronensaft
1 Fläschchen Zitronenaroma
300 g Mehl
1 Pck. Backpulver

Guss:

150 g Puderzucker
25 g Zitronensaft



Martina Ruck

selbständige Direktorin

www.ofenzauberei.de

info@ofenzauberei.de

Eier, Zucker, Vanillezucker, Öl, Mineralwasser, Zitronensaft und Zitronenaroma
schaumig rühren.

(im TM: **1 min./Stufe 4**)

Mehl und Backpulver kurz unterrühren.

(im TM: **20 sek./Stufe 4**)

Den Teig in den großen Ofenzauberer füllen.

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

Anschließend gleich einen Guss aus Puderzucker und Zitronensaft rühren und über den
noch warmen Kuchen vorsichtig verstreichen.

Fertig abkühlen lassen.