

# Mini-Limettenkuchen

## Teig:

4 Eier  
250 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
150 g Sonnenblumen/Rapsöl  
150 g Mineralwasser, spritzig  
30 g Limettensaft  
300 g Mehl  
1 Pck. Backpulver  
1 EL Limettenschale

## Guss

30 g Limettensaft  
150 g Puderzucker



**Martina Ruck**

selbständige Direktorin

[www.ofenzauberei.de](http://www.ofenzauberei.de)

[info@ofenzauberei.de](mailto:info@ofenzauberei.de)

Limettenschale mit der Microplane Zester abreiben, anschließend auspressen.

Eier, Zucker, Vanillezucker, Öl, Mineralwasser mit Kohlensäure und Limettensaft miteinander verrühren.

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

Mehl, Backpulver und abgeriebene Limettenschale einrühren.

(im TM: **15 sek./Stufe 4**)

Den Teig gleichmäßig in die 4 Mulden der Mini-Kastenform füllen.

Im vorgeheizten Backofen bei **200 Grad Ober-/Unterhitze** ca. **35-40 min** backen.

Auf dem Kuchengitter abkühlen lassen und anschließend mit einem Guss aus Puderzucker und Limettensaft bestreichen.