Zitronenkuchen
à la Starbucks

Backofen: **180° C Ober-/Unterhitze**
Backzeit: **ca. 45-50 min**
Zubehör: **Zauberkasten**

Zutaten:

3 Eier
190 g Zucker
20 g weiche Butter
1 TL Vanillepaste
50 g griech. Joghurt
80 g Rapsöl
180 g Mehl
1/2 TL Backpulver
1/2 TL Natron
1/4 TL Salz
70 g Zitronensaft
Schale von 1 Zitrone

Guss:
250 g Puderzucker
1 Eiweiß
30 g Zitronensaft

Zubereitung:

Backofen vorheizen.
Zauberkasten gut fetten und mit Semmelbrösel ausstreuen.

Eier, Zucker,Butter,Vanillepaste, Joghurt und Öl gut verrühren.
(im TM: 30 sek / Stufe 5)

Mehl, Backpulver, Natron und Salz zufügen und wieder gut verrühren.
(im TM: 30 sek / Stufe 5)

Zitronensaft und -schale zufügen und untermengen.
(**im TM:** 15 sek / Stufe 3)

Teig in den vorbereiteten Zauberkasten füllen und im vorgeheizten Ofen ca. 45-50 min backen. Stäbchenprobe durchführen!

10-15 min in der Form abkühlen lassen, dann vorsichtig stürzen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

Für den Guss alle Zutaten gut verrühren.
(**im TM:** 2 min / Stufe 4).

Guss großzügig über dem Kuchen verteilen. Es sollte eine schöne dicke Zitronenschicht werden.

SELBSTÄNDIGE BERATERIN

Melanie Pförtsch
selbständige Pampered Chef Beraterin
Eichelbergstr. 5, 97503 Gädheim
Mobil: 0179 / 900 300 5

Quelle: food with love