ZITRONENKUCHEN VOM JAMES

Backofen: **180° C**
Zeit: **ca. 30 min**
Zubehör: **großer Ofenzauberer "James"**

ZUTATEN:

6 Eier
340 g Zucker
1 TL Vanillezucker
375 g weiche Butter
375 g Dinkelmehl Typ 630
1 P. Backpulver
1 EL Zitronenöl (z.B. von Edelschmaus)
1 TL Zitronenpaste
Saft von 2,5 Bio-Zitronen
Schale von 1 Bio-Zitrone

Guss:
250 g Puderzucker
Saft von 1,5 Bio-Zitronen

ZUBEREITUNG:

Backofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Großer Ofenzauberer James mit selbstgemachtem Backtrennmittel einpinseln.

Eier, Zucker, Vanillezucker und Butter mit dem Handrührgerät in der großen Edelstahl-Rührschüssel schaumig rühren.

Restliche Zutaten zufügen und kurz mit dem Handrührgerät gut verrühren.

Teig gleichmäßig auf dem vorbereiteten James verteilen und im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene ca. 30 min backen.

Währenddessen den Guss anrühren.

Kuchen aus dem Ofen holen und sofort mit dem Guss bestreichen.

SELBSTÄNDIGE BERATERIN

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

Quelle: inspiriert durch ofenvogel.de