

Zitronenkuchen

400g Mehl

1Pck. Backpulver

400g Zucker

2 Pck. Vanillezucker

400g Butter

1 Pck. Zitronenaroma

1 Saft einer Bio Zitrone

Abrieb der Bio Zitrone

8 Eier

Zubereitung :

Alle Teigzutaten in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer auf Stufe 1 vermengen, anschließend auf höchster Stufe ca. 5 Minuten schlagen. Einer Backform oder in einer Universalpfanne verteilen und wie angegeben backen.

Zum Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Einstellungen :

Backofen

4 D Heißluft 180 Grad

ca 20 Minuten bei 180 Grad und dann noch mal 20 Minuten bei 160 Grad backen

Oder die ein Kombi Gerät mit haben dann nur ca.20 – 23 Minuten backen bei 180 Grad