

Zitronenkuchen

5 Eier schlagen
250g Margarine dazugeben
200g Zucker
250g Mehl mit 1 P. Backpulver mischen

Blech fetten und mit Backpapier auslegen.

Backzeit: ca. 15 min (hellgelb) bei ca. 175° Umluft

Guß: 2 Zitronen abreiben
Geriebene Zitronenschale und den Saft mit 200g Puderzucker und ausgelassener
Butter schlagen
Sofort auf den heißen Kuchen geben und kalt stellen