

KUCHENGLÜCK

Zitronenkuchen



ZUTATEN (für einen Ring 16 cm)

Für den Teig:

100 g Butter
100 g Zucker
1 Prise Salz
½ Pck. Vanillezucker
Abrieb von 1 Zitrone
2 Stk. Eier (Gr. M)
100 g KOMEKO KUCHENGLÜCK
1 TL Backpulver

Für die Glasur:

100 g Puderzucker
ca. 2 EL Zitronensaft



ZUBEREITUNG

1. 100 g Butter, 100 g Zucker, Salz, Vanillezucker und Abrieb einer Zitrone mit dem Mixer aufrühren, nacheinander die Eier zugeben und schaumig schlagen.
2. **100 g KOMEKO KUCHENGLÜCK** mit Backpulver vermischt unterrühren.
3. Die Masse in die Form füllen und bei 180°C Ober-/Unterhitze ca. 20 min. backen.
4. Kuchen abkühlen lassen.
5. 100 g Puderzucker mit etwa 2 EL Zitronensaft verrühren und gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen.



glutenfrei

www.komeko.de

