

# Puddingkuchen mit Zitrone

## Zutaten:

120 g	Sonnenblumenöl
3	Eier
75 g	Zucker
1 Pr.	Salz
3 P.	Vanillepuddingpulver
3 TL	Backpulver
100 g	Mehl
½	Zitrone (Abrieb und Saft)
50 g	Puderzucker



*Butter und Semmelbrösel für die Form*

## Zubereitung:

- Öl mit den Eiern, Zucker und Salz schaumig rühren. Anschließend das Puddingpulver und Backpulver unterrühren.
- Eine runde Form (18 cm Ø) mit Butter einfetten und mit Semmelbröseln ausstreuen.
- Die fertige Masse in die Form füllen und bei 180°C ca. 30 Minuten backen.
- In der Zwischenzeit den Zitronensaft- und Abrieb mit Puderzucker glattrühren und leicht erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
- In den fertiggebackenen und noch warmen Kuchen, mit einem Stäbchen Löcher stechen und die Zitronenglasur darüber gießen.
- Den fertigen Kuchen vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.