

Zitronenkuchen vom Blech

Zutaten:

350 g	Margarine
6	Eier
350 g	Zucker
1 P.	Vanillezucker
350 g	Mehl
3 TL	Backpulver
2	Zitronen (Saft)

Zutaten für den Guss:

200 g	Puderzucker
4 EL	Zitronensaft



Zubereitung:

- Butter mit den Eiern, Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft schaumig rühren.
- Mehl und Backpulver miteinander vermischen und unter die Buttermasse rühren.
- Die fertige Rührmasse, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech, geben und glattstreichen.
- Bei 180°C ca.30 Minuten backen.
- In der Zwischenzeit den Puderzucker mit Zitronensaft für den Guss glattrühren.
- Den fertiggebackenen Kuchen ein wenig abkühlen lassen, mit dem Guss bestreichen und servieren.