

# Zitronenkuchen

Zutaten für den Teig:

350g Butter oder Margarine

350g Zucker

350g Mehl

1 Päckchen Vanillezucker

1 Päckchen Backpulver

6 Eier

1 Fläschchen Zitronenaroma



Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und 3 Minuten mit dem Handmixer oder der Küchenmaschine verrühren. Falls der Teig zu fest ist, etwas Milch dazugeben. Den Teig auf ein gefettetes Backblech geben und ca. 25 Minuten bei 175° bis 200° backen. Man kann aus dem Teig auch sehr gut Muffins herstellen.

Zutaten für den Guss

1 Päckchen Puderzucker

Saft von einer Zitrone

Den Puderzucker mit dem Zitronensaft verrühren und auf dem kalten Kuchen verteilen.

Jetzt nur noch warten, bis der Guss fest ist.

Guten Appetit