

Zitronenkuchen getränkt

Glutenfrei: Mia farina (Mehl) von Riesal, Unterägeri
Backpulver von Dr. Oetker
Laktosefrei: Mehl Mix hell von Hammermühle, Deutschland
Margarine/Butter durch Bezel ersetzen
Fruktosefrei: Zucker durch Traubenzucker ersetzen

Zutaten: (für Cakesform von ca. 30-34cm)

250 g	Margarine oder Butter	
250 g	Zucker	„schaumig“ rühren
5	Eier	
2	Zitronen Schale abgerieben	
1 Prise	Salz	alles beigegeben, gut rühren
250 g	Mehl glutenfrei	
2 Teel.	Backpulver glutenfrei	dazusieben alles gut verrühren

Guss:

1 dl	Zitronensaft	frisch gepresst
100 g	Pudrzucker	dazugeben, gut verrühren

Backen

1. Backofen auf 180°C vorheizen.
2. Backform mit Backtrennpapier auslegen, die kurzen Seiten mit Margarine/Butter bestreichen. Teigmasse einfüllen
3. Ca. 60 – 65 Min. in der Ofenmitte backen (bei der Nadelprobe sollte kein Teig mehr kleben).
4. Kuchen etwas auskühlen lassen
5. den noch leicht warmen Kuchen mit Nadeln (dünne Stricknadel) regelmässig einstechen
6. Mit dem Guss tränken (evtl. mit grober Haushaltsspritze einspritzen)

En Guete