



# DAS BAYRISCHE KOCHSTUDIO

## Mein Lieblingsrezept

### **Italienischer Zitronenkuchen**

Kastenform 38 x 25 cm (geht auch kleiner)

Ofen 175°C Umluft vorheizen

Des braucht's für den Teig:

- ☺ 400 g Mehl
- ☺ 200 g Zucker
- ☺ 300 ml Wasser
- ☺ 100 ml Sonnenblumenöl
- ☺ 40 ml. Zitronensaft oder Limoncello
- ☺ 4 Eier M
- ☺ 2 P. Backpulver
- ☺ 2 P. Zitronenabrieb
- ☺ Puderzucker zum Bestäuben





# DAS BAYRISCHE KOCHSTUDIO

## Mein Lieblingsrezept

### **Back ma's**

- ☺ Back ma's:
- ☺ Mehl, Zucker, Backpulver in einer großen Schüssel mit einem großen Löffel mischen
- ☺ Separat Wasser, Öl und Eier mit einem Schneebesen verrühren
- ☺ Flüssigkeit unter die Mehlmischung mit dem Löffel rühren
- ☺ Zitronenabrieb und Zitronensaft einrühren
- ☺ Kastenform mit Backpapier so auslegen, daß es an zwei Seiten auch den Rand hochgeht
- ☺ Teig einfüllen, glattstreichen
- ☺ 18 Min. mittlere Schiene, Stäbchenprobe
- ☺ abkühlen lassen
- ☺ aus der Form lösen, mit Puderzucker bestäuben

**Der Teig ist in fünf Minuten fertig, der Kuchen super fluffig. Er eignet sich wunderbar als Sonntagskuchen zum Frühstück – und lactosefrei ist er auch noch 😊 Wenn die Backform kleiner ist, wird der Kuchen einfach höher.**