

Zitronenkuchen NEU



Zitronenkuchen

Wir haben den Zitronenkuchen noch einfacher gemacht:

2 Tassen **Dinkelvollkornmehl**,

1/2 Tasse **Rohrzucker**,

1 Pkg. **Backpulver** +

abgeriebene **Schale von 2 Bio-Zitronen** vermischen und mit

1 Schuss **Öl** (ca 20g) und

1 Tasse **Wasser** verrühren. Zuletzt den

Saft von 1,5 Zitronen dazugeben und in eine mit Backpapier ausgelegte Backform füllen und bei 180 Grad ca 30 Minuten backen.

Nach dem Backen die Torte etwas auskühlen lassen, auf einen Teller stürzen und mit einer Glasur aus dem

Saft einer halben Zitrone und

Staubzucker, beides gut verrührt, glasieren.



Zitronenkuchen



Ein sehr einfacher und sehr schnell zubereiteter Kuchen:

250 g Dinkelmehl (diesmal habe ich kein Vollkorn – Dinkel – Mehl genommen)

50-100 g Rohrzucker

1 Pkg **Backpulver**

1 Prise **Salz**

Schale einer **Zitrone** (abgerieben)

Saft einer halben Zitrone (die andere Hälfte ist für die Glasur)

40 ml **Rapsöl**

250 ml **Wasser**

nach Belieben Zitronat (wenn vorhanden)

Mehl, Backpulver, Zitronen-Abrieb, Salz und Zucker miteinander vermischen, dann mit Öl , Zitronensaft und Wasser gut und rasch verrühren, in eine Kasten- oder Tortenform füllen und bei ca 180-190 Grad für 25 (Tortenform) bis 45 Minuten (Kastenform) backen. Nach dem Abkühlen mit einer Glasur aus dem Saft einer halben **Zitrone** und ca 2-3 Esslöffel **Staubzucker** (gut verrührt) mit einem Pinsel bestreichen.

