

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.



Share this: