

# 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.

Share this: