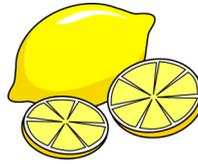


Zitronenkuchen

Made Tante Gerda



<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none">• 200 g Sanella• 3 Eier• 1 Tüte Zitroback• 175 g Zucker• 250 g Mehl• 100 g Speisestärke• 1/2 Tüte Backpulver <p>Für Guss:</p> <p>1 Zitrone</p> <p>3 EL Zucker</p> <p>2 EL Wasser</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Alles wie angegeben zusammenrühren und in eine gefettete Backform geben.2. Backofen auf 200°C vorheizen und Kuchen bei 180°C 60 Minuten backen.3. Kuchen zum Auskühlen auf ein Gitter geben.4. Saft von Zitrone, 3 EL Zucker, 2 EL Wasser aufkochen und den abgekühlten Kuchen mit der Flüssigkeit tränken.

Rezept von Waltraud Baustian

Aus: Kochen und Backen mit der Diakonie. Einfache und günstige Rezepte zusammengestellt von der Schuldnerberatung des Diakonischen Werkes im Evangelischen Kirchenkreis Wied, Rheinstraße 69, 56564 Neuwied