Mini Zitronen Kuchen

<u>Zutaten</u>
250g Mehl
4 Eier
250g Zucker
1Pkt. Vanillezucker
160g Rapsöl mit Buttergeschmack
1 TL Vanilleextrakt
2 TL Backpulver
80g Zitronensaft
1 Pkt. Zitronenschalen Abrieb
1 Prise Salz

So funktioniert es!

Eier, Zucker, Vanillezucker in der Küchenmaschine, mit Schneebesen, kräftig verrühren, bis die Masse leicht schaumig wird.
Das Öl langsam dazu geben und auf niedriger Stufe weiter rühren.
Restliche Zutaten dazu geben und kurz weiter rühren bis alles miteinander verbunden ist und ein zähflüssiger Teig entstanden ist.
Den Teig gleichmäßig in die 4 Mulden der Minikastenform füllen.

Ab in den Backofen!
Im vorgeheizten Backofen auf der untersten Einschubschiene bei 175C° O/U für 40 – 45 Minuten backen.
Stäbchenprobe!

Nach dem Backen die Minikastenform auf dem Kuchengitter 10 Minuten abkühlen lassen.
Dann das Kuchengitter mit der Abstellfläche auf die Kuchen legen und mit der Form umdrehen, sodass die Unterseite der Minikastenform nach oben liegt.
Jetzt komplett auskühlen lassen bis die kleinen Kuchen von selber aus der Form fallen.

In der Zwischenzeit die Zitronenglasur richten.
Dafür 150g Puderzucker, 15g Zitronensaft und 15g Milch miteinander vermischen
Die Glasur, mit dem Silikonpinsel auf die Kuchen verteilen und an den Seiten etwas runterlaufen lassen.

Guten Appetit!

www.witt-pc.de

Peter Witt selbstständiger Direktor bei Pampered Chef Flurweg 7, 86871 Rammingen Tel. 0171 46 58 481