

## Zitronenkuchen

5 Eier schlagen

250g Margarine dazugeben

200g Zucker

250g Mehl mit 1 P. Backpulver mischen

Blech fetten und mit Backpapier auslegen.

Backzeit: ca. 15 min (hellgelb) bei ca. 175° Umluft

Guß: 2 Zitronen abreiben

Geriebene Zitronenschale und den Saft mit 200g Puderzucker und ausgelassener Butter schlagen

Sofort auf den heißen Kuchen geben und kalt stellen