

Zitronenkuchen-Schnitte

ein Blech etwa 30 X 40 cm

Zutaten Rührmasse:

500 g Milch,
3 Eier,
235 g Sonnenblumenöl,
400 g Zucker,
550 g Weizenmehl (Type 405),
100 g Weizenstärke,
2 Päckchen Backpulver,
30 g Zitronenessenz oder 3 Fläschchen Backöl Zitrone,
etwas Salz.

Zutaten Zitronenglasur:

250 g Puderzucker,
3 Esslöffel Zitronensaft,
25 g zerlassenes Kokosfett,
evtl. noch etwas heißes Wasser.

Zubereitung:

Das Backpulver mit Zucker, Mehl, Weizenstärke und Salz trocken vermischen, Milch, Eier, Zitronenessenz und Sonnenblumenöl dazugeben und alles zu einer glatten Masse verrühren.

Ein Backblech mit hohem Rand einfetten oder auf ein Backblech mit niedrigem Rand einen Backrahmen stellen und mit Backpapier auslegen.

Die Masse auf das Blech geben, verteilen und etwa 30 Minuten bei 200°C auf der mittleren Schiene backen.

Den Puderzucker sieben und mit dem Zitronensaft Glattrühren, so dass eine dickflüssige Masse entsteht, das Kokosfett dazugeben und verrühren.

Die Masse auf dem abgekühlten Kuchen verteilen und verstreichen.

