Schneller Zitronenkuchen

Brennwerte	1213 kJ | 290 kcal
Eiweiß	3,9 g
Kohlenhydrate	30,9 g
Fett	16,6 g

Vorbereitung	15 Minuten
Ruhe-, Gar- & Backzeit	1 Stunde
Gesamtzeit	1 Stunde 15 Minuten


Deli
REFORM
DAS
ORIGINAL
STREICHEN
BACKEN
BRATEN
KOCHEN
Natürliche Omega 3 und Vitamin E-Quelle dank hochwertigem Rapsöl
Reich an ungesättigten Fettsäuren
NEU
ohne
Palmöl
VEGAN
Deli
REFORM
DAS
ORIGINAL
STREICHEN • BRATEN • BACKEN • KOCHEN
Natürliche Omega 3 und Vitamin E-Quelle
Reich an ungesättigten Fettsäuren
NEU
ohne
Palmöl
VEGAN

FOOD FACTS

Die Zitrone ist nicht nur für ihren sauren Saft bekannt. Auch in ihrer Schale verbirgt sich ein aromatisches Geheimnis. Die ätherischen Öle in der Zitronenzeste sind wahre Geschmacksbooster und verleihen Backwaren wie diesem Zitronenkuchen eine unvergleichlich Frische und intensive Note.

Gemeinsam mit der Degusta Box entwickelt

Der perfekte Zitronenkuchen fürs Frühjahr: erfrischend spritzig, wunderbar fluffig und dazu noch superleicht gemacht. Ob für Familie und Freunde oder als leckerer Genussmoment für zwischendurch – dieser Kuchen ist bei Jung und Alt beliebt. Besonders, wenn’s mal schnell gehen muss. Unbedingt ausprobieren!

Schneller Zitronenkuchen

ZUTATEN FÜR DEN ZITRONENKUCHEN

250 g Deli Reform Das Original
200 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
4 Eier
Saft und Abrieb von 1 Bio-Zitrone
300 g Mehl
1 Pck. Backpulver

1 TEIG HERSTELLEN

Für den Teig Deli Reform Das Original mit Zucker, Vanillezucker und Salz cremig schlagen. Eier einzeln unterrühren, dann die Zitrone dazugeben. Mehl und Backpulver miteinander vermengen und unterheben.

2 BACKEN

Anschließend bei 180 °C ca. 50–60 Min. backen.

3 GLASIEREN

Nach Belieben mit Zitronenglasur verfeinern.

Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
https://www.deli-reform.de/rezepte