

Zitronenkuchen vom Blech (Tassenkuchen)

4 Eier
2 Tassen Zucker
3 Tassen Mehl
1 Tasse Selter oder Zitronenlimonade
1 Tasse Öl
1 Backpulver
1 Vanillezucker

Das Eiweiß steif schlagen.
Zucker und Eigelb verrühren.
Restliche Zutaten mit Eiweiß und dem Zuckerei vermengen.

Bei 180° Umluft ca. 20 Min backen - Ofen vorheizen!

Für den Guss:

1 Pkt. Puderzucker
Saft von einer Zitrone

Wenn der Kuchen fast abgekühlt ist, den Zuckerguss mit einem Esslöffel über den Kuchen streichen.

Bemerkung:

Der Kuchen ist schnell gemacht und schmeckt immer und allen!!!