



*Hallo liebes Lilliputz-Kind!*

*Schön dich zusehen, toll das du auch an dieser Gruppenstunde wieder teilnimmst, viel Spaß dabei!*

### **Anleitung zum Kuchenbacken**

Du brauchst:

- Handrührgerät
- Schüssel
- Waage
- Zitronenpresse
- Backform, Backpapier
- Schneebesen
- Gabel

Zutaten:

- 350g Butter
- 350g Mehl
- 350g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 2 TL, Backpulver
- 6 Eier
- 1 Pck. Geriebene Zitronenschale
- 1 Zitrone
- 300g Puderzucker

Anleitung:

1. Den Backofen auf 175°C – 195°C vorheizen.
2. Eier und Zucker schaumig rühren mit dem Handrührgerät, in einer Schüssel. Dann das Mehl sieben und mit Vanillezucker, Backpulver, der Zitronenschale und der Butter hinzugeben nach und nach. Alles gut mixen.
3. Anschließend den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen.

4. Nun in den vorgeheizten schieben und ca. 20Min. auf der mittleren Schiene backen.
5. Nun die eine Zitrone schälen und in der Zitronenpresse pressen und mit dem Puderzucker nach und nach zu einer Glasur mischen.
6. Solange der Kuchen noch warm ist, mit einer Gabel überall einstechen. Somit wird der Kuchen schön saftig, denn die Glasur kann so in die Löcher einsickern.
7. Dann schnell die Glasur auf dem warmen Kuchen verstreichen und auskühlen lassen.
8. Fertig ist der Zitronenkuchen!!!



*Vielen Dank für die Gruppenstunde lasst es euch schmecken und bis nächste Woche Tschüss!!!*