

Leckerer Zitronenkuchen für Schul- und Kita-Kinder!

Du hast vielleicht Langeweile und Appetit auf Süßes? Ich habe hier einen Vorschlag für dich: Wie wäre es mit einem leckeren Zitronenkuchen? Du kannst etwas Praktisches tun, die Vorräte dafür sind meistens im Haushalt vorhanden, und die Zutaten sind sehr einfach zu verarbeiten.

Du benötigst dazu:

375g Margarine
375g Zucker
1 Päckchen Vanillin-Zucker
6 Eier
1 Zitronenaroma
375g Mehl
1 Päckchen Backpulver
Saft von einer Zitrone
1 Päckchen Puderzucker



So wird es gemacht:

1. Du legst alle Zutaten bereit und wiegst die einzelnen Zutaten ab.
2. In einer Rührschüssel rührst du zuerst die Margarine mit einem Mixer schaumig.
3. Danach werden Zucker, Vanillin-Zucker, Eier und Zitronenaroma nacheinander mit der Margarine verrührt.
4. Das Backpulver vermischst du nun mit dem Mehl und verrührst es mit der Teigmasse.
5. Du fettest ein Backblech ein und verstreichst darauf den Teig gleichmäßig.
6. Nun wird der Kuchen bei 180 Grad (Unter-/Oberhitze) ca. 20 Minuten gebacken.
7. Dann lässt du den Kuchen etwas abkühlen.
8. In eine Schale gibst du nun den Puderzucker.
9. Danach presst du die Zitrone aus. Nach und nach verrührst du den Saft mit Puderzucker, bis du die richtige Konsistenz der Glasur erhältst, die nicht zu fest oder zu flüssig sein sollte.
10. Damit bestreichst du deinen Kuchen. Wenn du magst, kannst du ihn noch mit Schokolinsen oder Gummibärchen verzieren.

Dieses Kuchenrezept ist mündlichen überliefert und bereits für viele Schul- und Kita-Kinder gebacken worden.

SCHNELL – EINFACH – LECKER ! Und es gelingt immer...
Viel Spaß und guten Appetit!