

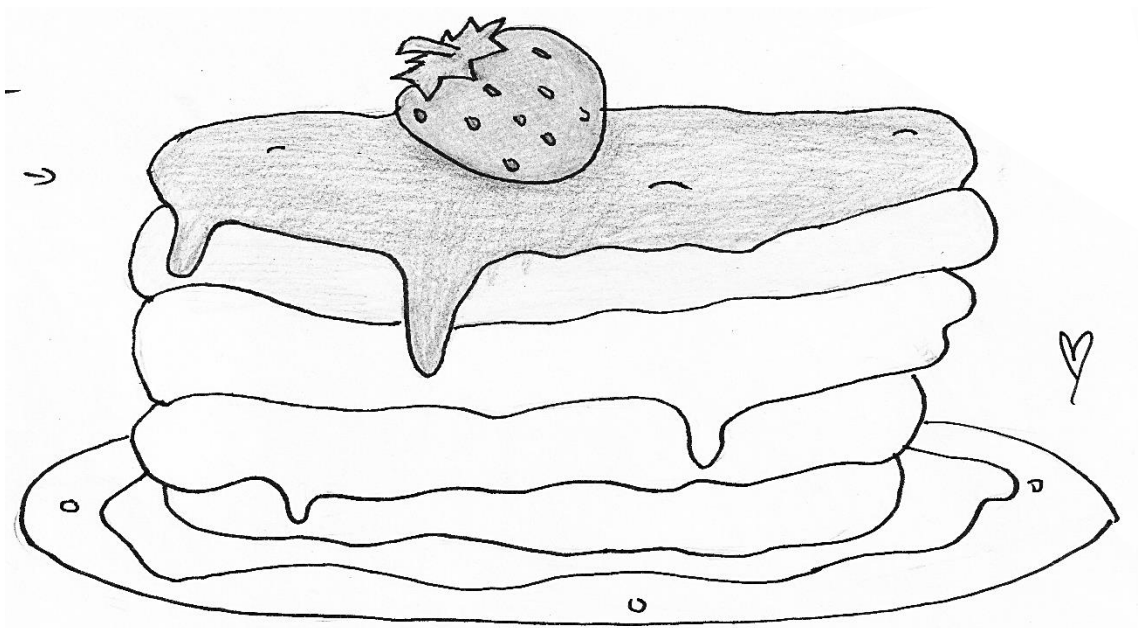
Limokuchen

Zutaten

330g Zucker
 3 Streifen Orangenschale
 500g Mehl
 1 Packung Backpulver
 250g weiche Butter
 250g Orangenlimonade
 2g Vanillezucker
 250g Puderzucker
 45g Milch
 bunte Zuckerstreusel

Zubereitung:

- Backofen auf 180°C vorheizen, ein tiefes Backblech mit Backpapier auslegen
- 200g Zucker und Orangenschale in den Mixtopf geben, 20 Sekunden auf höchster Stufe zerkleinern und dann mit dem Spatel nach unten schieben
- Mehl, Backpulver 130g Zucker, Butter, Orangenlimonade, Eier und Vanillezucker dazu geben und auf mittlerer Stufe verrühren
- Teig auf dem Backblech verteilen, etwa 25 Minuten bei 180°C backen, dann 1 Stunde abkühlen lassen
- Puderzucker und Milch in den Mixtopf geben, verrühren und auf dem Kuchen verteilen, mit Streusel dekorieren und fest werden lassen.



Das Rezept hätte Familie Müller für uns gebacken. DANKE! Illustriert hat es Raya. Auch DANKE!