

> Zitronen-Mayo-Kuchen

saftig, frisch mit wow-Effekt



ZUTATEN:

Kuchen:

250 g	Mehl
200 g	NATURATA Rübenzucker
4 Stück	Eier
250 g	NATURATA Zitronen Mayo
1 Stück	Backpulver
1 Stück	NATURATA Bourbon Vanillezucker
1 Prise	NATURATA Atlantik Meersalz
1 Stück	Bio-Zitrone

Zuckerguss:

125 g	NATURATA Puderzucker
1 Stück	Bio-Zitrone

ZUBEREITUNG

1. Mehl, NATURATA Zucker, Backpulver, NATURATA Vanillezucker und NATURATA Meersalz miteinander vermengen. Schale einer Bio-Zitrone abreiben und den Saft auspressen und hinzugeben.
2. Eier und NATURATA Zitronen Mayo hinzugeben und gut vermengen bis ein homogener Teig entsteht. Anschließend den Teig in eine oder mehrere Kuchenformen füllen.
3. Den Kuchen bei 180 °C, je nach Größe, für 25 bis 40 Minuten backen. Mit der Stäbchenprobe testen, ob der Kuchen durchgebacken ist und gut auskühlen lassen.
4. Für die Glasur eine Bio-Zitrone auspressen und mit NATURATA Puderzucker mischen. Der Zuckerguss sollte nicht zu fest sein. Anschließend den Guss auf die ausgekühlten Kuchen geben.

Zubereitungszeit:	30 Minuten
Backzeit:	ca. 25 bis 40 Minuten
Temperatur:	180 °C Ober-/Unterhitze

**Abdruck honorarfrei
Belegexemplare erbeten**