

## „Juli“

### Zuckerkuhen

Backofen 175°C, Heissluft 160°C

1 Stück

75 g Margarine

2 Eier

180 g Zucker (2 dl)

180 g Weissmehl (3 dl)

2 TL Backpulver

2 TL Vanillin-Zucker oder Schale von eine Zitrone

1 dl Milch



Eine Backform (ca. 1½ Liter) einfetten und mit Paniermehl bestreuen.

Die Margarine schmelzen und abkühlen lassen (Man kann statt Margarine auch Rama Culinesse verwenden).

Eier und Zucker schaumig rühren.

Dann vorsichtig Weissmehl gemischt mit Backpulver, Vanillin-Zucker oder Zitronenschale einrühren und zuletzt Margarine und Milch dazugeben.

Den Kuchen ca. 40 Minuten im unteren Teil des vorgeheizten Backofens backen.

Tipp: Um den Kuchen mit Macchiato-Geschmack zu backen, verwenden Sie 1 EL Espressokaffee und 2 TL Kakaopulver statt der Zitrone oder dem Vanillin-Zucker.



Copy right



KITA-MIA