



## Sommerkuchen mit Zitronencreme

Frag-Mutti.de

Zutaten für den Kuchen:

2 Tassen Mehl  
2 Tassen Zucker  
3 Eier  
1 Tasse Milch  
die abgeriebene Schale von 2 Zitronen  
1 Päckchen Backpulver

Zutaten für die Creme:

1/2 Liter Schlagsahne  
1/2 EL Mehl  
2 EL Puderzucker  
Die abgeriebene Schale von 1 Zitrone  
2 EL Zitronensaft

Die Zutaten für den Kuchen werden zu einem Teig gerührt, in eine Springform gefüllt und für ca. 20 min gebacken. Wenn der Kuchen fertig ist, wird die Springform gelöst und der Kuchen mithilfe etwas Garns in zwei Platten geteilt. Nun wird die Creme zubereitet. Alle Zutaten werden in eine Schüssel gefüllt und mit dem Mixer zu einer Creme geschlagen. Diese Creme wird nun auf eine der Kuchenplatten gestrichen und die andere Platte wird vorsichtig daraufgelegt. Der Kuchen sollte nun für 2 Stunden in den Kühlschrank gestellt werden und anschließend kann man ihn dekorieren.

Schon gewusst? Frag Mutti gibt es jetzt auch als Buch!

Titel: Frag Mutti

Autoren: Bernhard Finkbeiner & Hans-Jörg Brekle

ISBN: 3-596-16937-2

Preis: 7,95 Euro

Frag-Mutti.de übernimmt weder Haftung noch Garantie für die Richtigkeit dieses Tipps.