



Wodka-Lemon-Tassenkuchen

Frag-Mutti.de

Zutaten.

Eier: 4 Stück

Vanillezucker: 1 Packung

Geriebene Zitronenschale: 1 Packung

Zucker: 1 Tasse

Öl: 1 Tasse

Bitterlemon: 1 Tasse

Mehl: 4 Tassen

Backpulver: 3 Teelöffel

Schnapsglas Wodka: 1 Stück

Zubereitung

Eier, Zucker und Vanillezucker auf höchster Stufe schaumig rühren. Nach und nach Zitronenschale, Öl, Bitter Lemon und Wodka unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und portionsweise unterrühren. Auf ein gefettetes Backblech (30x40cm) streichen. Im vorgeheizten Ofen bei 200° etwa 15 min backen. Das Blech auf einen Rost stellen und erkalten lassen. Aus 150g Puderzucker, 1 Esslöffel Bitter Lemon und 1 Esslöffel Wodka einen dünnflüssigen Guss rühren und auf den Kuchen streichen. Eine unbehandelte Zitrone in hauchdünne Scheiben schneiden. Die Scheiben vierteln und den Kuchen damit verzieren.

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