

Zitronenkuchen

Zutaten:

5	Eier
250 g	Zucker
1 Prise	Salz
250 g	Mehl
1 Päckchen	Backpulver
250 g	heiße Margarine
250 g	Puderzucker
	Zitronensaft

Experimentiervorschrift:

Eier, Zucker, Salz, Mehl und Backpulver gut verrühren, zum Schluss die heiße Margarine unterschlagen. Etwa 15 Minuten bei Mittelhitze auf dem Blech backen. Den Boden leicht einstechen und mit dem Zitronensaft, in dem der Puderzucker verrührt wurde, übergießen.