



## Projekt Schulkinder am 27.03.2025

Heute backen wir **Jules** Lieblingsrezept.

Es hieß auf die Schüsseln, fertig los für: **Zitronenkuchen**

### Die Zutaten:

200g Butter	150g Zucker
2 EL Zitronensaft	1 Pk. Backpulver
4 Eier	250g Mehl
1 TL Zitronenabrieb	

### Das Material:

Backblech	Rührschüsseln
Löffel	Schüsseln
Rührgerät	Küchenwaage



### Backzeit:

Ca. 30 Minuten auf 180° Ober- und Unterhitze (gut vorheizen)

### Backvorgang:

1. Butter schaumig rühren. Zucker und Eier hinzufügen.
2. Mehl, Packpulver, Zitronensaft und Zitronenabrieb hinzufügen.
3. Gut verrühren.
4. Auf das Backblech füllen und in den Ofen schieben.
5. Für die Glasur Zitronensaft und Puderzucker.
6. Backblech aus dem Ofen nehmen und Zuckermasse über den Kuchen geben.
7. Mit bunten Streuseln verzieren.