

Backen für Singles: Zitronencake

Zutaten:

Teig:

- 50 g Butter oder Margarine
- 50 g Zucker
- 1 Ei
- Abrieb einer halben Zitrone
- 50 g Mehl
- $\frac{3}{4}$ TL Backpulver
- 1 kleine Prise Salz

Guss:

- 0.5 dl Zitronensaft
- 20 g Puderzucker

Zubereitung

Die Butter oder Margarine mit Zucker und Ei schaumig rühren.

Die Zitronenschale dazugeben.

Das Mehl mit dem Backpulver und der kleinen Prise Salz unter die Masse mischen und in eine eingefettete Kinder-Cakeform (Länge: 13 bis 16 cm) füllen.

Den Kuchen bei (180°) ca. 15 bis 20 Minuten backen.

Den Kuchen in der Form etwas auskühlen lassen, mit einem Zahnstocher mehrmals einstechen und mit dem Guss (Zitronensaft und Puderzucker gut vermischen) tränken.