

Zitronen-Blechkuchen mit Smartie Häschen



Zubereitung

- Ofen auf 180 °C (O/U) vorheizen, Blech mit Backpapier auslegen
- Eier + Zucker schaumig aufschlagen
- Mehl + Backpulver mischen
- Mit Margarine abwechselnd unterrühren
- Zitronensaft & -abrieb unterrühren
- Teig aufs Blech geben, glatt streichen
- Ca. 25–30 Min. backen, auskühlen lassen
- Puderzucker + Zitronensaft verrühren (ggf. Wasser zugeben)
- Guss auf dem Kuchen verteilen
- Mit Smarties Häschen legen (ca. 3 Smarties pro Kopf)
- Nach Wunsch dekorieren

Zutaten (Blech 30 x 40 cm)

Teig:

- 350 g Margarine
- 350 g Mehl
- 300 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 2 TL Backpulver
- 6 Eier
- Saft von 2 Zitronen
- Abrieb von 3 Zitronen

Guss:

- 300 g Puderzucker
- Saft von 1 Zitrone
- ggf. etwas Wasser

Deko:

- Smarties (1 große Rolle)
- Streusel nach Belieben

ALEXANDRAS
FOOD LOUNGE