

Bilal's Kuchen

Zutaten:

4 Eier

1 Tasse Zucker

3 Tassen Mehl

1 Tasse Wasser (Sprudel)

1 Tasse Sonnenblumenöl

2 Vanillinzucker

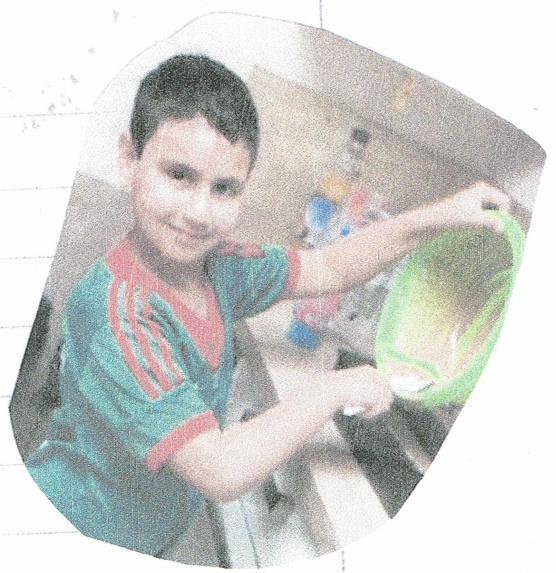
1 Päckchen Backpulver
Backaroma Zitrone

(andere Sorten sind auch möglich
wie z. B. Kakao)

Zutaten Zitronenguss

200 g Puderzucker

2-3 Esslöffel Zitronensaft



Rezept für den Kuchen

Alles in eine schüssel geben und
3 minuten auf höchster stufe
verrühren. Dem Teig in eine
kastenform geben und bei 180°
eine stunde backen.

Danach auskühlen lassen und aus
der form nehmen. Mit pudierzucker
bestreuen oder einen zitronenguss
darauf - fertig!

Rezept für den Zitronenguss

Alles mit einander verrühren und über
den kuchen geben.

Viel spaß beim backen und bleibt
alle gesund.

Euer Bilal Elouriachi

