Selterskuchen mit Zuckerguss

Zutaten für 1 Blech

- 400 g Weizenmehl
- 180 ml Sonnenblumenöl
- 4 Eier
- 250 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Zitrone
- 1 Päckchen Backpulver
- 180 ml Mineralwasser

Für den Guss:

- 200 g Puderzucker
- Zitronensaft

Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 25 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 40 Minuten

Zubereitung:

1. Reibe die Zitronenschale ab. Mixe sie mit den Eiern, Zucker und Vanillezucker 5 Minuten schaumig. Rühre dann langsam das Öl unter.
2. Mische das Mehl mit dem Backpulver und verrühre es nur solange mit den feuchten Zutaten, bis sich alles gut verbunden hat. Hebe dann das Mineralwasser unter.
3. Verteile den Teig auf einem mit Backpapier belegten Backblech. Backe den Kuchen bei 175 Grad Ober-/Unterhitze für 25 Minuten im Ofen. Mach eine Stäbchenprobe, denn jeder Ofen backt anders.
4. Mische den Zitronensaft mit dem Puderzucker. Verteile den Guss auf dem noch heißen Kuchen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.