Zitronen Tassenkuchen aus der Heißluftfritteuse

Zutaten für 1 Portion

- 2 EL Butter (geschmolzen)
- 1 Ei
- 2 EL Zucker
- 1 TL Vanillezucker
- 2 EL Milch
- 1 TL geriebene Zitronenschale
- 1 TL Zitronensaft
- 3 EL Weizenmehl
- ¼ TL Backpulver

zum Einfetten:

- Butter

Arbeitszeit:	ca. 5 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 15 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 20 Minuten

Zubereitung:

1. Fette eine große Kaffeetasse mit Butter.
2. Wasche die Zitrone. Reibe die Schale ab und presse den Saft aus.
3. Gib die Butter mit dem Ei, Zucker, Vanillezucker, Milch, Zitronenschale und Zitronensaft in eine große Kaffeetasse. Verrühre die Zutaten miteinander.
4. Mische das Mehl mit Backpulver. Rühre es unter die restlichen Zutaten.
5. Stelle die Tasse in den Korb deines Airfryers. Backe den Tassenkuchen für 15 Minuten bei 170 Grad.

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