



Zitronen-Konfetti-Blechkuchen

- 6 Eier
- 350g Zucker
- 1PK. Vanillezucker
- 350g Margarine (Zimmertemperatur)
- 350g Mehl
- 1PK. Backpulver
- 1Fl. Zitronenaroma
- 2 PK geriebene Zitronenschale

Zunächst werden die 6 Eier mit dem Mixer schaumig geschlagen. Danach vermischen wir den Zucker und den Vanillezucker und lassen diese langsam in die aufgeschlagene Masse rieseln. Dann fügen wir die Margarine hinzu. Nun vermischen wir das Mehl mit dem Backpulver und rühren es nach und nach in die Masse.

Zum Schluss heben wir das Zitronenaroma und die abgeriebene Zitronenschale unter.

Ca. 20 bei 180°

