

Vanille- und Zitronenkuchen (von Kali)



Zutaten:

- 200 g Mehl
- 6 Eiweiß
- 2 Eigelb
- 90 g Zucker
- 1 Vanillezucker
- 2 Zitronen
- etwas Butter und Mehl für die Backform

Zubereitung:

- Eiweiß mit Zucker steif schlagen.
- Eigelb, Vanillezucker und geriebene Zitronenschale mit der Eiweißmasse vermischen.
- Mehl vorsichtig darunterheben.
- Backform ausfetten und bemehlen.
- Den Teig in die Form einfüllen.
- Im vorgeheizten Backofen(170 Grad C) etwa 45 Minuten backen.

