

# Zitronenkuchen

## [Mini-Kuchen](#)



- 85 g Sonnenblumenöl
- 130 g Mehl
- 150 g Zucker
- 2 unbehandelte Zitronen, Schale und Saft
- 35 g Speisestärke
- 2 Eier
- 85 g Milch
- 1/2 Päckchen Backpulver
- 15 g Puderzucker zum bestäuben

Backofen auf 180 °C vorheizen.

Die [Mini-Kuchenform](#) leicht einölen.

Schale einer Zitrone mit der [Microplane Zester](#) abreiben und zusammen mit dem Zucker in den Mixtopf des Thermomix geben und 10 Sek./Stufe 10 zu Pulver zerkleinern.

Mehl, Speisestärke, Sonnenblumenöl, 40 g Zitronensaft, Milch und Backpulver zugeben und 30 Sek./Stufe 5 verrühren.

In die [Mini-Kuchenform](#) füllen.

Kuchen 35 bis 45 Min. bei 180°C, Ober- und Unterhitze, untere Einlegeschiene backen.

Den Kuchen mit Hilfe der [Silikonhandschuhe](#) aus dem Ofen nehmen und auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.

Mit Puderzucker bestäuben.