



## Zitronenkuchen

### Zubereitung

BONA Pflanzenöl, Zucker, VZ und Salz cremig rühren. Zitronenschale und -saft zufügen. Eier einzeln untermischen. Mehl mit BP mischen, auf den Teig sieben und alles kurz verrühren.

Teig in eine gefettete Form füllen und bei 180° ca. 50 min. backen. Aus der Form stürzen und auskühlen lassen.

Für die Füllung Zitronensaft, Schale, Zucker, Wasser und Ei verrühren. Die Speisestärke mit etwas Flüssigkeit separat anrühren. Zitronensaftgemisch aufkochen. Aufgelöste Speisestärke zugeben und gut untermischen. Noch kurz kochen lassen, bis die Masse etwas fester wird.

Den Kuchen aufschneiden, Zitronencreme auf dem Boden verteilen, wieder zusammensetzen.

**Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Ulli Schrenk.**

### Zutaten

250 ml BONA Pflanzenöl

250 g Zucker

1P. Vanillezucker

1 Prise Salz

1 unbehandelte Zitrone

5 Eier

300 g Mehl

1 P. Backpulver

Füllung:

100 ml Zitronensaft

geriebene Schale einer Zitrone

150 g Zucker

150 g Wasser

1 Ei

2 EL Speisestärke