

Fertige Backmischung mit Fruchtstücken für leckeren Zitronenkuchen, -muffins oder Blechkuchen mit ausgesprochen saftiger Krume. Lediglich die Zugabe von Wasser und Öl ist erforderlich.

## Grundrezept

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Backmischung für Zitronenkuchen | 1000 g |
| Wasser                          | 350 g  |
| Pflanzliches Öl                 | 270 g  |

## Zubereitung

- Die Backmischung in eine Rührschüssel geben. Unter ständigem Rühren (1 Minute auf Stufe 1) langsam Wasser und Öl zugeben.
- Die Teigmasse vom Schüsselrand in die Mitte schaben und 2 Minuten auf Stufe 2 weiterrühren.
- Zurückschalten und eine weitere Minute rühren.
- Erforderliche Teigmenge abwiegen.
- Ca. 35 Minuten backen bei 185°C

## Rezeptvariationen

- **Zitronenblechkuchen mit Mohn** - 15 g Mohn unter den Teig rühren, Teig auf ein Backblech giessen, mit Mohn bestreuen und backen.
- **Glasierter Zitronenkuchen** - 800 g Teig in eine Gugelhupf- oder Kranzform giessen, 50 Minuten bei 180°C backen und nach dem Abkühlen mit Zuckerglasur aus 100 g Puderzucker und 20 g warmem Wasser überziehen.
- **Zitronen-Himbeer-Muffins** - 120 g Teig in grosse Muffinformen füllen und mit einem Kreis backfester Himbeerkonfitüre versehen. Mit Perlzucker bestreuen und bei 190°C 35 Minuten backen.



Zitronenblechkuchen mit Mohn



Glasierter Zitronenkuchen



Zitronen-Himbeer-Muffins