

# LIMON CELLO KUCHEN



# LIMONCELLO KUCHEN



*Patrizia*

## ZUTATEN FÜR EINE 20CM SPRINGFORM:

### Für den Teig:

- 180 ml **ZITRONEN OLIVENÖL**
- 4 Eier
- 100 g brauner Zucker
- 3 EL **LIMONCELLO** oder alternativ Zitronensaft
- 120 g Mehl
- abgeriebene Schale und Saft von 1 Biozitrone
- 1 Prise **MEERSALZ**

### Für die Glasur:

- 200 g Puderzucker
- 2 EL **LIMONCELLO**
- Saft einer Bio Zitrone

## ZUBEREITUNG:

Den Backofen auf 175 Grad vorheizen.

Eine Springform einfetten und mit etwas Mehl bestäuben.

Die Eier trennen und das Eiweiß kalt stellen. Das Eigelb mit 100g Zucker ca. 5 Minuten mit einem Handrührgerät schaumig schlagen.

Das **Zitronen Olivenöl** und den **Limoncello** langsam unterrühren. Den Saft einer Zitrone hinzufügen. Das Mehl fein sieben und mit der Zitronenschale unterheben.

Jetzt das Eiweiß mit etwas Salz steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben.

Alles in die Form füllen und den Kuchen für ca. 35 Minuten backen.

Stäbchenprobe nicht vergessen!

Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Für die Glasur 200g Puderzucker mit ca. 2 EL Limoncello und mit dem Saft einer Zitrone glatt rühren und auf den Kuchen gleichmäßig verteilen.

Den Kuchen aus der Form trennen, mit einem Holzstäbchen mehrfach in den Kuchen stechen und mit der Glasur bestreichen.

**Buon Appetito!**

Mehr Informationen zu unseren Produkten

gibt es auf: [www.PATRIZIA.de](http://www.PATRIZIA.de)

