

Zitronen - Kuchen aus der Mikrowelle

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Mikrowelle

Zutaten für: 10 Portionen

FUER 10 STUECKE

30	Gramm	Semmelbroesel
		Fett fuer die Form
100	Gramm	Weiche Butter oder Margarine
175	Gramm	Zucker
3		Eier
1		Unbehandelte Zitrone
175	Gramm	Mehl
25	Gramm	Speisestaerke
2	Teel.	Backpulver
100	ml	Milch

Anleitung:

Die Semmelbroesel in einer trockenen Pfanne unter Ruehren roesten, Bis sie goldgelb und knusprig sind. Eine mikrowelleneeignete, 20 cm Grosse Kranzkuchenform gruendlich fetten und mit dem; ca. Semmelbroeseln ausstreuen. Fuer den Teig die Butter oder Margarine mit dem Zucker Hellcremig schlagen. Die Eier einzeln unterruehren. Die Zitrone Heiss abwaschen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Die Zitronenschale unter die Zuckercreme ruehren. Das Mehl mit der Speisestaerke und dem Backpulver mischen, Abwechselnd mit der Milch unter den Teig ruehren. Den Teig in Die vorbereitete Backform umfuellen. Die Form in das Mikrowellengeruet stellen, den Kuchen bei 700 Watt etwa 5 min. Backen, zwischendurch die Form einmal drehen. Etwa 5 min. Stehen lassen, dann weitere 3 - 4 min. garen. Eine Garprobe Machen. Den Kuchen noch einige Minuten in der Form stehen lassen, Erst dann stuerzen. Mit einem Spiess mehrfach einstechen, den Zitronensaft daruebertraeufeln.

Vorbereitungszeit: ca. 15 min.

Pro Stueck etwa 260 kcal.