

# ORANGEN- ODER ZITRONENSCHNITTEN

## Zutaten:

400g Butter  
400g Zucker  
2 Pk. Vanillezucker  
8 Eier  
3 unbehandelte Orange oder Zitrone  
400g Mehl  
2 gestr, Tel. Backpulver  
100g Puderzucker

## Zubereitung:

Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Nacheinander die Eier darunter schlagen. Eine Zitrone oder eine Orange gründlich abwaschen, abreiben und Schale zufügen. Mehl und Backpulver mischen und unter die Eischäum-Masse geben. Teig auf Backblechen streichen. Kuchen bei 180C ca. 35 min backen.  
Warmen Kuchen mit Holzstäbchen mehrfach einstechen. Zitronen- oder Orangensaft mit Puderzucker verrühren und über den Kuchen gießen.