Selterskuchen
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

4 Eier, 2 Tassen Zucker, 3 Tassen Mehl, 1 Tasse Öl, 1 Tasse Selterswasser, 1 Packung Backpulver, 1 Prise Salz, unbehandelte Zitrone, 150 gr Puderzucker (evtl. etwas mehr), 2 Esslöffel Zitronensaft, 1 Esslöffel zerlassenes Kokosfett.

Die Vorbereitungen:

alle Zutaten bereit stellen
Backofen auf 150° vorheizen

Die Zubereitung:

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und verrühren (mit Rührgerät oder Schneebesen). Den Teig auf ein möglichst nicht zu flaches Backblech geben. Kuchen in den Ofen schieben und solange bei 150° und Umluft backen lassen, bis bei der Stäbchenprobe kein Teig mehr am Stäbchen klebt. Ganz wichtig: Nachdem der Kuchen fertig gebacken ist, sofort aus dem Ofen nehmen, sonst wird er zu trocken. Nach dem Backen auskühlen lassen und anschließend mit einem Zuckerguss aus Zitronensaft, zerlassenem Kokosfett und Puderzucker glasieren.