

# ROBBY

## Zitronenkuchen



**Ehrmann**

*Keiner macht mich mehr an.*

## Zutaten:

Für 1 Robby-Kuchenform  
(oder 1 Springform mit Ø 24 cm)

- 1,5 saftige Bio-Zitronen
- 35 g Puderzucker für die Glasur
- 100 g weiche Butter
- 50 g Quark oder Ricotta
- 3 Eier (L)
- 200 g Mehl
- 80 g Stärke
- 120 g Zucker
- 1 TL Backpulver
- 2 EL Milch
- 1 Robby Wackelpudding  
Apfel-Himbeere 90 g



# ROBBY

## Zitronenkuchen

## Zubereitung:

1. Backofen auf 165 Grad vorheizen (Ober- und Unterhitze). Zitrone heiß waschen, trockentupfen. Schale abreiben, den Saft auspressen. 1 TL Zitronensaft bitte für die Glasur abfüllen.
2. Butter mit dem Rührgerät gründlich weiß und schaumig schlagen. Mehl, Stärke, Zucker und Backpulver mischen. Zusammen mit Zitronensaft, Zitronenschale, Milch und Eier vermengen.
3. Die Robby-Silikonform mit weicher Butter einfetten, den Teig in die Form füllen, glattstreichen und auf einem Blech in der mittleren Schiene des Ofens 50–55 Min. backen. Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen, 10–15 Min. auskühlen lassen, auf ein Gitter stürzen, die Form abziehen, abkühlen lassen.
4. Den Kuchen quer halbieren, sodass zwei Schichten entstehen. Die untere Schicht mit Robby Wackelpudding Apfel-Himbeere bestreichen, dann wieder zusammensetzen. Puderzucker mit 1 TL Zitronensaft zu einer sehr dicken Glasur verrühren. Die Linien der Robbyfigur mit Zitronenglasur nachfahren. Dafür aus Backpapier eine Spritztüte rollen, die Glasur einfüllen, ein ganz kleines Stück der Spitze abschneiden und Linien auf den Kuchen spritzen. Eine ganz kleine Menge der Glasur für Backe und Zunge rot einfärben.

**Ehrmann**

*Keiner macht mich mehr an.*