

# KUCHENGLÜCK

## Gâteau au Citron



### INGRÉDIENTS (moule à cake 30 cm)

#### Pour le Gâteau :

**200 g KOMEKO KUCHENGLÜCK**

200 g	Beurre
200 g	Sucre
2	Pincées de sel
1	Sachet de sucre vanillé
2	Citrons (les zestes)
½	Jus de citron
4	Œufs (M)
2 cac	Levure chimique

#### Pour le Glaçage :

200 g	Sucre glace
4 cs.	Jus de citron



### PRÉPARATION

1. Mélangez au mixeur le beurre, le sucre, le sel, le sucre vanillé et les zestes et le jus de citron, ajoutez les œufs un à un et battez jusqu'à consistance mousseuse.
2. Incorporez la farine **KOMEKO KUCHENGLÜCK** mélangée préalablement à la levure chimique.
3. Versez l'appareil dans le moule et mettez au four à 180°C environ 50 minutes (vérifiez avec la pointe du couteau, allongé le temps si besoin).
4. Après cuisson, laissez refroidir le gâteau.
5. Mélangez le sucre glace avec le jus de citron et étalez ce sirop uniformément sur le gâteau.

