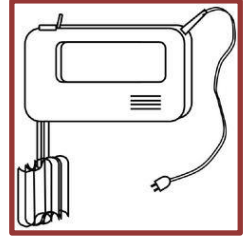
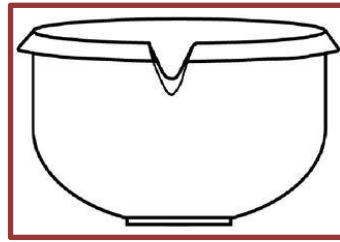
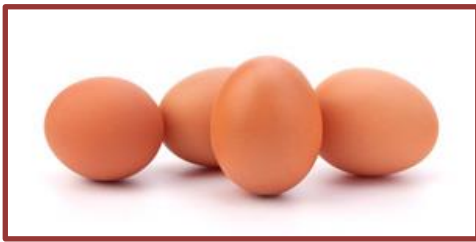
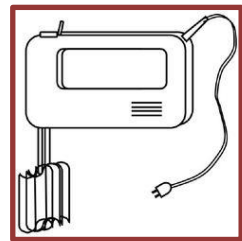
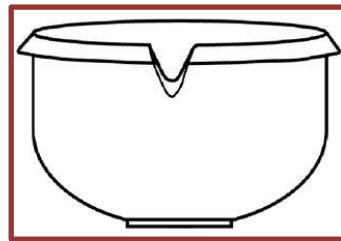


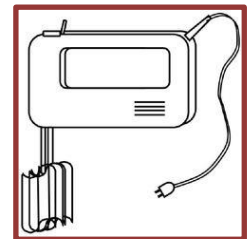
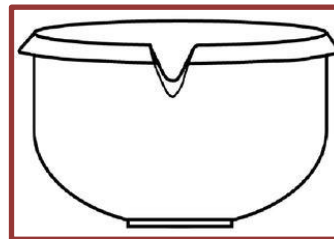
Rezept für einen Limo-Kuchen



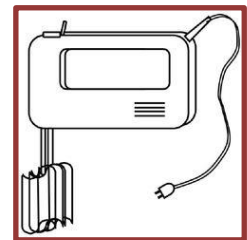
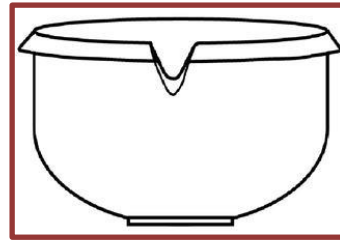
1. Eier und Salz mit einem Handrührgerät schaumig schlagen



2. Zucker und Vanillinzucker dazugeben und etwa **3 Minuten** weiter schlagen



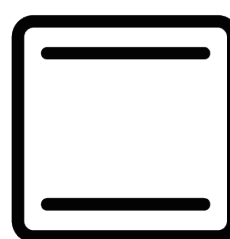
3. Limo und Öl in die Schüssel geben und kurz rühren



4. Mehl und Backpulver in die Schüssel geben und kurz rühren



5. Teig in eine gefettete und bemehlte Backform geben



6. Kuchen in den Ofen geben und **45 Minuten bei 175°C backen (Ober-Unterhitze)**