

## Zitronenkuchen im Weckglas

(Ergibt ca. 3 Weckgläser à 370 ml)

### Zutaten:

- 100 g Margarine oder Butter
- 100 g Zucker
- 1 Beutelchen Vanillezucker
- 2 Eier
- 1 Zitrone, Schale
- 100 g Mehl
- 1 Teelöffel Backpulver
- 1 kleine Prise Salz

### Zubereitung:

- Butter oder Margarine in eine Schüssel geben, Zucker, Vanillezucker und die Prise Salz darunterrühren.
- Eier dazugeben und weiterrühren, bis die Masse heller ist, Zitronenschale darunterziehen.
- Mehl und Backpulver mischen, unter die Masse geben.
- Teig in die drei Weckgläser (370 ml) füllen.
- Ca. 20 bis 25 Minuten in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens backen.
- Holzstäbchentest machen: Bleibt Teig hängen, dann noch ein wenig weiterbacken.
- Weckgläser herausnehmen, ein paar Minuten abkühlen und mit roter Gummidichtung, Klammern und Glasdeckel schliessen.