

Selters/Saftkuchen vom Blech



1 Tasse = ca. 150 ml / gr

3 Tassen ½ Pck 2 Tassen 1 Pck 4 1 Tasse 1 Tasse	Mehl Backpulver Zucker Finesse A /0 Schale Eier Öl Selters, Limo Apf. - O-Saft	Trockene Zutaten nasse Zutaten in 1 Schüssel geben Schütteln u. nochmals durch rühren o d e r Alles mit d. Küchenmaschine rühren
		Teig auf großes gefettetes Backblech geben
BACKEN		160° Heißluft ca. 18 / 20Min
GUSS		
250 gr 3-4 Eßl	P-Zucker Limo / A-Saft	Verrühren Kuchen damit bepinseln