

# Zitronen-Wolken-Kuchen

Dieses fruchtig-luftig-leichte Rezept für einen wunderbaren Zitronen-Wolken-Kuchen wird ganz einfach in der Mikrowelle zubereitet.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 1 min

**Gesamtzeit:** 21 min



## Zutaten

30 g	Mehl
0.5 TL	Backpulver
2 TL	Kristallzucker
50 ml	Milch
0.5 EL	Pflanzenöl
0.5 TL	Vanilleextrakt
1 TL	Zitronenschalen
20 g	Zitronencreme

## Für das Topping

100 ml	Schlagobers
2 TL	Kristallzucker
0.5 TL	Zitronenschalen

## Zubereitung

1. Für den Zitronen-Wolken-Kuchen eine sehr große, hitzefeste Tasse verwenden. In die Tasse das Mehl mit dem Backpulver sieben. Kristallzucker und Vanilleextrakt zufügen. Die Zutaten mit einem kleinen Schneebesen gut verrühren. Anschließend Öl und Milch unterrühren, bis

der Teig gleichmäßig ist. Zum Schluss Zitronencreme und Zitronenschalen unterheben.

2. Die Tasse in die Mikrowelle stellen und für eine Minute bei 600 Watt garen. Sollte der Teig noch flüssig sein, weitere 15 bis 20 Sekunden garen. Für das Topping das Schlagobers mit Zucker bei höchster Geschwindigkeit aufschlagen, bis sich Spitzen bilden. Die Creme auf dem Kuchen verteilen, mit Zitronenschalen garnieren und warm servieren.

## **Tipp**

Die Tasse für den Zitronen-Wolken-Kuchen lieber etwas größer wählen, damit nichts überläuft. Anstelle von Vanilleextrakt kann man auch Vanillezucker verwenden.