

## Zitronen Tassenkuchen aus der Heißluftfritteuse

## **Zutaten für 1 Portion:**

- 2 EL Butter (geschmolzen)
- 1 Ei
- 2 EL Zucker
- 1 TL Vanillezucker
- 2 EL Milch
- 1 TL geriebene Zitronenschale
- 1 TL Zitronensaft
- 3 EL Weizenmehl
- 1/4 TL Backpulver



## zum Einfetten:

Butter

**Arbeitszeit:** ca. 5 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 15 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 20 Minuten

## **Zubereitung:**

- 1. Fette eine große Kaffeetasse mit Butter.
- 2. Wasche die Zitrone. Reibe die Schale ab und presse den Saft aus.
- 3. Gib die Butter mit dem Ei, Zucker, Vanillezucker, Milch, Zitronenschale und Zitronensaft in eine große Kaffeetasse. Verrühre die Zutaten miteinander.
- 4. Mische das Mehl mit Backpulver. Rühre es unter die restlichen Zutaten.
- 5. Stelle die Tasse in den Korb deines Airfryers. Backe den Tassenkuchen für 15 Minuten bei 170 Grad.



Jenny Böhme - familienkost.de

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.

