



# Russell Hobbs Rapid AirFryer Heißluftfritteuse 9l Model 27681-56

## Zitronenkuchen



<b>Temperatur</b>	160° C	<b>Garzeit</b>	35 min
<b>Menge</b>	2 Stück	<b>Öl/Fett</b>	ja
<b>Grillgitter</b>	ja	<b>Wenden</b>	nein
<b>Vorheizen</b>	ja	<b>Kerntemperatur</b>	95-98° C

### TIPP

2 kleine Kastenformen einfetten und etwas Mehl einstreuen.  
4 Eier, 200 g Zucker und 160 g Naturjoghurt etwa 2 Minuten schaumig rühren. Abrieb von 2 Zitronen incl. Saft und 160 ml Öl in die Eiermischung einrühren. 300 g Weizenmehl mit 1 Päckchen Backpulver vermischen und unterheben. Die Masse in die Formen füllen und in den Airfryer schieben.

Die fertigen Kuchen 15 Minuten abkühlen lassen, stürzen und mit Puderzucker bestreuen.