**4243**

**Kleine Backstube**

**Rezept Kleiner Zitronenkuchen**

Zutaten für 1 Stück:

35g Mehl 1TL Vanillezucker

1 Messerspitze Backpulver 15 ml Öl (geschmacksneutral, wie z.B. Rapsöl)

1 Prise Salz 35 ml Milch

20 g Zucker 5 Tropfen Zitronenaroma

Zubereitung: Mehl mit dem Backpulver und dem Salz vermischen. Zucker, Vanillezucker, Öl und Milch schaumig rühren. Nach und nach die Mehl-Backpulver-Mischung unterrühren. Abschließend das Zitronenaroma hinzugeben. Die Form bis zu 2/3 befüllen und bei 170°C für ca. 25 Minuten backen. Mit einem Holzspieß eine Garprobe durchführen. Nach Wunsch mit Puderzucker bestreuen oder mit einer Zuckerglasur überziehen.

*Wir wünschen eine frohe Weihnachtszeit und guten Appetit!*

Kerze nicht unbeaufsichtigt brennen lassen!

Inverkehrbringer: Firma Mustermann, Musterstraße 1, 11111 Musterdorf

**Recipe Little Lemon Cake**

Ingredients for 1 cake:

35g flour 1 tsp vanilla sugar

1 pinch of baking powder 15 ml oil l (tasteless e.g. rapeseed oil)

1 pinch of salt 35 ml milk

20 g sugar 5 drops lemon flavour

Preparation: Mix the flour with the baking powder and the salt. Beat until fluffy sugar, vanilla sugar, oil and milk. Add by and by the flour-baking powder mixture. Finally add the lemon flavour. Fill up the baking mould to 2/3 and bake for approx. 25 minutes at 170°C. Before taking it out of the oven, test it with a toothpick: If the middle of the cake is no longer moist and no dough sticks to the toothpick, it's done. Serve dusted with icing sugar if desired.

*We wish you Happy Christmas and enjoy your meal.*

Never leave a burning candle unattended!

Distributor: Company name, street, ZIP code, town

**Recette Petite Tarte au citron**

Ingrédients pour une tarte:

35g farine 1 càc sucre vanillé

1 pincée de levure chimique 15 ml huile (neutre, par ex. huile de colza)

1 pincée de sel 35 ml lait

20 g sucre 5 goutte d’arôme citron

Préparation: Mélangez la farine avec la levure chimique et le sel. Remuez le sucre, le sucre vanilla, l’huile et le lait. Ajoutez peu à peu la mélange farine-levure chimique. Enfin ajoutez l’arôme citron. Remplissez le moule jusqu’à 2/3 et faites cuir pour env. 25 minutes à 170°C. A la fin du temps de cuisson indiqué, nous vous conseillons d'effectuer un test de cuisson. Avant de servir, saupoudrez éventuellement la tarte de sucre glace.

*Nous vous souhaitons Joyeux Noël et bon appetit!*

Ne jamais laisser une bougie allumée sans surveillance!

Distributeur: Nom société, rue, code postal, ville