



## Sinalco Blechkuchen

Zutaten für ein Blech:

- 4 Eier
- 1 Tasse Sinalco
- 4 Tassen Mehl
- 1 Tasse natürlichen Zucker (oder noch weniger)
- 1 Tasse Öl
- ca. 1.5 TL Backpulver

Zutaten für die Glasur:

- 1 Zitrone
- Puderzucker
- Streusel

Zubereitung:

1. Vermische alle Zutaten gut miteinander, ergibt einen flüssigen Teig.
2. Backblech mit Backpapier auslegen. Teig auf ganzes Blech verteilen.
3. Backen bei rund 180 Grad für ca. 25 Minuten.
4. Auskühlen lassen.
5. Puderzucker und Saft von der Zitrone verschmischen
6. Auf den Kuchen verteilen.
7. Sofort mit Streusel bestreuen, damit sie in der Glasur verfestigen und halten.
8. Fertig. Geniessen evt. mit Rahm dekorieren.