Zitronenkuchen:
35 g Zucker
1 TL Vanillezucker
1 Ei
35 g Margarine
1/2 TL Backpulver
35 g Mehl
2 EL Zitronensaft
10 Tropfen Zitronenaroma

Zuerst das Glas einfetten und mit Mehl ausstäuben. Mehl mit dem Backpulver mischen. Ei, Margarine und Zucker mit einem Mixer zu einer schaumigen Masse verrühren. Nach und nach wird jetzt die Backpulver-Mehl-Mischung untergerührt. Abschließend den Zitronensaft und das Zitronenaroma hinzugeben. Das vorbereitete Glas bis zu 2/3 der Höhe befüllen. Den Rand säubern, bevor das Glas ohne Deckel in den kalten Backofen gestellt wird. Den Ofen auf 175 °C erwärmen und den Kuchen für 45 Minuten ausbacken. Wenn der Kuchen aufbewahrt oder verschenkt wird, das Weckglas noch heiß mit dem Dichtgummi und den Einweck-Klammern verschließen.