



getränkter Zitronencake glutenfrei von Sofie Keller

Mengen für 10 Personen

Quelle: https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/HWL_BACKEN_1999_09/getraenkter-zitronencake/

Tags: Glutenfrei

150 g Butter	weich
180 kg Zucker	
1.0 Prise Salz	
1.0 Stück Zitronen	(BIO, da die Schale genutzt wird) abgeriebene Schale
4.0 Stück Eier	Raumtemperatur
180 g Mehl	GLUTENFREI
* 3 g Backpulver	(i.d.R. glutenfrei)
1.0 dl Zitronensaft	
50 g Puderzucker	

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

1. Alle Zutaten bereitstellen. Backofen auf 180°C Unter-/Oberhitze (Heissluft/Umluft 160°C) vorheizen. Boden und Wände der Cakeform mit etwas Butter bestreichen. Backpapier in die Form legen und gut an Boden und Wände drücken.

2. Teig: Butter mit dem Mixer rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker, Salz und Zitronenschale dazurühren. Eier nach und nach dazugeben, rühren, bis die Masse gut gemischt und cremig ist (siehe Tipp). Mehl und Backpulver mischen, begeben und zu einer homogenen Masse vermischen.

3. Teig in die vorbereitete Form füllen. Auf der zweituntersten Rille des vorgeheizten Ofens 50-55 Minuten backen.

4. Mit einer Stricknadel oder einem Holzspieß die Backprobe machen: Nadel oder Spieß in die Mitte des Gebäcks stecken. Bleibt beim Herausziehen kein Teig daran kleben, ist der Cake fertig gebacken. Cake herausnehmen, in der Form lassen.

5. Sirup: Zitronensaft mit Puderzucker verrühren. Mit der Nadel oder dem Spieß dicht nebeneinander senkrechte Löcher in den noch warmen Cake stechen. Sirup gleichmässig über den Kuchen träufeln. Nach ca. 10 Minuten Cake aus der Form heben und auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.