

## Zitronencake von marta ostertag

Mengen für 10 Personen

|                    |                    |
|--------------------|--------------------|
| 250 g Butter       |                    |
| 200 g Zucker       |                    |
| 1.0 g Salz         |                    |
| 4.0 Stück Eier     |                    |
| 2.0 Stück Zitronen | abgeriebene Schale |
| 250 g Mehl         |                    |
| 8.0 g Backpulver   | (2 TL)             |
| 3.0 Stück Zitronen | nur Saft           |
| 100 g Puderzucker  | zum Bestreuen      |

Butter und Zucker schaumig rühren. Salz, Eier und abgeriebene Zitronen, Mehl und Backpulver dazugeben und verrühren. Auf 180° ca. 1 h im vorgeheizten Ofen backen. Zitronensaft über den eingestochenen Kuchen verteilen. Auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.