

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.