Zitronencake von Florence Bühler

Mengen für 54 Personen

Tags: benötigt Backofen, Laktosefrei

2.7 kg Butter	butter Rühren, bis sich Spitzen bilden
2.7 kg Zucker	dazugeben
16.2 Stück Zitronen	Schale abreiben (der Saft wird später für den Guss verwendet)
54 Stück Eier	Eier dazugeben und rühren bis die Masse hell ist
2.7 kg Mehl	
54 g Backpulver	Mit dem Mehl vermischen und dazurühren. Anschliessend in einer mit Backpapier ausgekleideten Form in der unteren Ofenhälfte bei 180 Grad 55-65 min backen.
675 g Puderzucker	Puderzucker mit dem Zitronensaft zu einem Sirup mischen. Mit einer Stricknadel von oben Löcher in den Teig stechen und den Sirup darübergiessen. Cake aus der Form nehmen, Backpapier entfernen und auskühlen lassen.
5.4 dl Zitronensaft	Den Boden des Kuchens mit Zitronensaft tränken