



Zitronenkuchen

von Raymond Wiedmer

Mengen für 10 Personen

Tags: Vegetarisch, benötigt Backofen

Ausrüstung: Cakeform, Backtrennpapier, Mixer, Backblech

375 g Butter	weich, in einer Schüssel gut verrühren
375 g Zucker	gut darunterrühren
1.5 Prise Salz	gut darunterrühren
6.0 Stück Eier	ein Ei nach dem anderen darunterrühren, weiterführen, bis die Masse heller ist
4.5 Stück Zitronen	abgeriebene Schale darunterrühren
375 g Mehl	
1.5 TL Backpulver	mit dem Mehl unter die Masse mischen (8-ung: Backpulver darf nicht in die Augen geraten!!!!). Danach in die vorbereiteten Formen verteilen
1.5 g Rollschinken	für soviele Cakeformen (30cm) ist das Rezept
	Backen: ca. 1 Std. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, Cake in der Form etwas abkühlen, mit einem Holzspiesschen dicht einstechen.
150 g Puderzucker	Alle Zitronen auspressen (ergibt ca.1dl Saft), Puderzucker darunterrühren, über den Cake giessen. Cake aus der Form nehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Backen bei 180 C, ca. 40 Minuten