Zitronenkuchen von Gilbert Bischof

Mengen für 10 Personen

250 g Butter	Ofen auf 180 Grad vorheizen. Butter in eine Schüssel geben, Zucker und Salz darunterrühren. Ein Ei nach dem andern darunterrühren, weiterrühren, bis die Masse heller ist. Von 2 Zitronen Schale dazureiben, darunterrühren. Mehl und Backpulver mischen, unter die Masse mischen. Teig in die vorbereitete Form füllen. Backen: ca. 1 Std. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, Cake in der Form etwas abkühlen, mit einem Holzspiesschen dicht einstechen. Alle Zitronen auspressen (ergibt ca.1dl Saft), Puderzucker darunterrühren, über den Cake giessen. Cake aus der Form nehmen, auf einem Gitter auskühlen.
250 g Zucker	
4.0 Stück Eier	
1.0 Prise Salz	
3.0 Stück Zitronen	
250 g Mehl	
* 3 g Backpulver	
100 g Puderzucker	

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