

Getränkter Zitronencake



Zutaten

250 g	Butter, weich
250 g	Zucker
1 Prise	Salz
4	Eier
3	Bio-Zitronen
250 g	Mehl
1 TL	Backpulver
100 g	Puderzucker

Zubereitung

1. Cakeform von ca. 30 cm mit Backpapier auslegen.
2. Ofen auf 180 Grad vorheizen. Butter in eine Schüssel geben, Zucker und Salz darunter rühren. Ein Ei nach dem anderen darunter rühren,iterrühren, bis die Masse heller ist. Von 2 Zitronen Schale dazu reiben, darunter rühren.
3. Mehl und Backpulver mischen, unter die Masse mischen. Teig in die vorbereitete Form füllen
4. Backen: ca. 1 Stunde in der unteren Hälfte des Ofens. Cake herausnehmen, etwas abkühlen, mit einem Holzspiesschen dicht einstechen
5. 3 Zitronen auspressen (ergibt ca. 1 dl Saft), Puderzucker darunter rühren, über den Cake giessen. Cake aus der Form nehmen, auf einem Gitter auskühlen.