



# Zitronencake

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung  
Garzeit

## Zubereitung

---

- 200 g Butter, weich
- 200 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 4 Eier
- 1 Zitrone, unbehandelt, Schale
- 200 g Weissmehl
- 2 TL Backpulver

Die Cakeform mit Backpapier auskleiden oder mit Butter einfetten.

### **Garraum auf 160 °C mit Heissluft (vor)heizen**

Butter, Zucker und Salz zu einer luftigen Masse aufschlagen. Eier zugeben und weiterschlagen, bis die Masse von cremiger Konsistenz ist. Zitronenschale zufügen.

Mehl und Backpulver mischen und unterrühren.

Den Teig in die vorbereitete Form füllen. Cakeform auf den Gitterrost in den vorgeheizten Garraum geben. Backen.

### **Backgut einschieben**

### **Heissluft 160 °C während 1 Std.**

Cake leicht auskühlen lassen, aus der Form nehmen und anschliessend vollständig auskühlen lassen.

## Zubehör

---

- Gitterrost
- Cakeform, 25–28 cm lang

## Zusätzliche Informationen

---

Erstellt am 14.12.2021

