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