Cake (Tiptopf) von Chami

Mengen für 15 Personen

Standard-Cake aus dem Tiptopf.

188 g Butter	rühren bis sich spitzchen bilden
4.5 Stück Eier	
188 g Zucker	
1.5 g Salz	rühren bis die Masse hell ist
* 6 g Vanillezucker (8g)	
2.25 dl Milch	beifügen, mischen
375 g Mehl	Rühren, in Cakeform geben und bei 180° untere Ofenhälft 40-45min backen
15 g Backpulver	

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

Glasur: 1dl Zitronensaft + 100g Puderzucker

Kann einfach modifiziert werden mit zb. Früchten, Rhabarber, Beeren, Nüsse & Schockolade