

Cake (Tiptopf) von Chami

Mengen für 30 Personen

Standard-Cake aus dem Tiptopf.

375 g Butter	rühren bis sich spitzchen bilden
9.0 Stück Eier	
375 g Zucker	
3.0 g Salz	rühren bis die Masse hell ist
1.5 Stück Vanillezucker (8g)	
4.5 dl Milch	beifügen, mischen
750 g Mehl	Rühren, in Cakeform geben und bei 180° untere Ofenhälfte 40-45min backen
30 g Backpulver	

Glasur: 1dl Zitronensaft + 100g Puderzucker

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