



Getränkter Zitronenkuchen Cevi StäHo von Thomas Stierle

Mengen für 60 Personen

Backen: In Mittelhitze (180°) 60-65 Min. In der form etwas auskühlen lassen, mit einer Stricknadel oder Holzspiess mehrmals einstechen und mit Guss tränken.

Haltbarkeit: In Folie eingepackt im Kühlschrank 3 Tage

1.5 kg Butter	weichrühren
1.5 kg Zucker	zusammen mit Butter & Salz schaumig rühren
6.0 Prise Salz	Mehl, Backpulver & Salz unter die Masse mischen und in Cakeform (28-30cm) füllen
30 Stück Eier	beigeben, sehr gut schaumig und hell rühren
12 Stück Zitronen	Schale abgerieben (2 Beutel 5g Zitronenschale) dazu geben
1.5 kg Mehl	
36 g Backpulver	1 TL=3g .
6.0 dl Zitronensaft	für Guss, gut 1 dl Saft, (3-4 Zitronen)
600 g Puderzucker	Puderzucker mit 1 dl Zitronensaft gut mischen und über den Kuchen giessen