

Getränkter Zitronenkuchen HeLa Disentis von Thomas

Stierle

Mengen für 30 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

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