Zitronencake von Moritz Kobel

Mengen für 5 Personen

Tags: Laktosefrei, benötigt Backofen

250 g Butter	butter Rühren, bis sich Spitzen bilden
250 g Zucker	dazugeben
1.5 Stück Zitronen	Schale abreiben (der Saft wird später für den Guss verwendet)
5.0 Stück Eier	Eier dazugeben und rühren bis die Masse hell ist
250 g Mehl	
5.0 g Backpulver	Mit dem Mehl vermischen und dazurühren. Anschliessend in einer mit Backpapier ausgekleideten Form in der unteren Ofenhälfte bei 180 Grad 55-65 min backen.
62.5 g Puderzucker	Puderzucker mit dem Zitronensaft zu einem Sirup mischen. Mit einer Stricknadel von oben Löcher in den Teig stechen und den Sirup darübergiessen. Cake aus der Form nehmen, Backpapier entfernen und auskühlen lassen.