

## Zitronencake von marta ostertag

Mengen für 20 Personen

500 g Butter	
400 g Zucker	
2.0 g Salz	
8.0 Stück Eier	
4.0 Stück Zitronen	abgeriebene Schale
500 g Mehl	
16 g Backpulver	(2 TL)
6.0 Stück Zitronen	nur Saft
200 g Puderzucker	zum Bestreuen

Butter und Zucker schaumig rühren. Salz, Eier und abgeriebene Zitronen, Mehl und Backpulver dazugeben und verrühren. Auf 180° ca. 1 h im vorgeheizten Ofen backen. Zitronensaft über den eingestochenen Kuchen verteilen. Auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.