Zitronenkuchen von Raymond Wiedmer

Mengen für 74 Personen

Tags: benötigt Backofen, Vegetarisch

Ausrüstung: Backblech, Backtrennpapier, Cakeform, Mixer

2.78 kg Butter	weich, in einer Schüssel gut verrühren
2.78 kg Zucker	gut darunterrühren
11.1 Prise Salz	gut darunterrühren
44.4 Stück Eier	ein Ei nach dem anderen darunterrühren, weiterführen, bis die Masse heller ist
33.3 Stück Zitronen	abgeriebene Schale darunterrühren
2.78 kg Mehl	
11.1 TL Backpulver	mit dem Mehl unter die Masse mischen (8-ung: Backpulver darf nicht in die Augen geraten!!!!). Danach in die vorbereiteten Formen verteilen
11.1 g Rollschinken	für soviele Cakeformen (30cm) ist das Rezept Backen: ca. 1 Std. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, Cake in der Form etwas abkühlen, mit einem Holzspiesschen dicht einstechen.
1.11 kg Puderzucker	Alle Zitronen auspressen (ergibt ca.1dl Saft), Puderzucker darunterrühren, über den Cake giessen. Cake aus der Form nehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Backen bei 180 C, ca. 40 Minuten