

Zubereitung

Getränkter Zitronencake



-  ca. 30Min
-  4 Personen
-  vegetarisch

Cake-Teig

250 g Butter oder Margarine	weichrühren
250 g Zucker	
4 Eier	abwechslungsweise begeben, sehr gut schaumigrühren
2 Zitronen , Schale	dazugeben
250 g Mehl	
1 TL Backpulver	
1 Prise Salz	unter die Masse mischen und in gut eingefettete Cakeform (28–30 cm) füllen

Backen: In Mittelhitze (180°) 60–65 Minuten. In der Form etwas auskühlen lassen, mit einer Stricknadel mehrmals einstechen und mit folgendem Guss tränken:

Guss

gut 1 dl Zitronensaft (3–4 Zitronen)	
100 g Puderezucker	gut vermischen

Ein herrlich feuchter Kuchen!