

## GETRÄNKTER ZITRONENCAKE

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.  
Backen: ca. 1 Std.  
Für eine Cakeform von ca. 30 cm,  
mit Backpapier ausgelegt

---

**250g Butter**, weich

**250g Zucker**

**1 Prise Salz**

**4 Eier**

**2 Bio-Zitronen**, nur  
abgeriebene Schale

---

**250g Mehl**

**1 TL Backpulver**

---

**3 Zitronen**, nur Saft  
(ergibt ca. 1 dl)

---

**100g Puderzucker**

---

- 1. Rührteig:** Butter in eine Schüssel geben, Zucker und Salz darunterrühren. Ein Ei nach dem andern darunterrühren, weiterrühren, bis die Masse heller ist. Zitronenschale darunterrühren.
- Mehl und Backpulver mischen, unter die Masse mischen. Teig in die vorbereitete Form füllen.
- 3. Backen:** ca. 1 Std. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Cake herausnehmen, etwas abkühlen, mit einem Holzspiesschen dicht einstechen.
- Zitronensaft und Puderzucker verrühren, über den Cake giessen. Cake aus der Form nehmen, auf einem Gitter auskühlen.

**Haltbarkeit:** in Folie eingepackt im Kühlschrank ca. 3 Tage.

**Stück (1/6):** 280kcal, E 4g, Kh 34g, F 15g

