

Zitronen Cake

Zutaten für 30 cm Form

250	g	Butter, zimmerwarm	
150	g	Zucker	
1	Beutel	Vanillezucker	Butter und Zucker schaumig schlagen bis die Masse hell ist.
5		Eier, zimmerwarm	Eier einzeln unter die Buttercreme schlagen bis eine glatte Masse entsteht.
125	g	Mehl	
125	g	Maizena	
1	TL	Backpulver	
1	Prise	Salz	
2		Zitronen	Schale fein abreiben und mit Mehl, Maizena, Backpulver und Salz gut vermischen. Mehlmischung unter Buttercreme ziehen und Cakemasse in eine mit Backpapier ausgeschlagene 30 cm Cakeform geben, glatt streichen. Auf der zweituntersten Schiene des vorgeheizten Ofens bei 180°C 55-60 Minuten backen. Probe mit dem Stäbchen.
1		Zitrone	Cake etwa 10 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann vorsichtig aus der Form heben. Saft von 3 Zitronen (1.5 dl).
150	g	Zucker	Zitronensaft mit Zucker kräftig aufkochen und 5 Minuten weiterköcheln. Cake mit Stäbchen regelmässig einstechen und den süssen Zitronensaft nach und nach über den Kuchen träufeln.
		Puderzucker	Cake vollständig auskühlen lassen und mit etwas Puderzucker bestreuen.
		Hinweis	Der Cake schmeckt mindestens 4 Tage lang richtig gut!

