

Lemon Pull Apart Cake

Zutaten für Cakeform

Hefeteig

| | | | |
|-----|--------|-----------------|---|
| 500 | g | Mehl | Mulde für die Hefe formen. |
| 1 | Würfel | Hefe | Hefe in die Mehlmulde zerbröseln. |
| 1 | dl | Milch, lauwarm | |
| 80 | g | Zucker | Zucker und lauwarmer Milch zur Hefe geben und etwa 10 Min. gehen lassen. |
| 2 | | Eier | |
| 1 | P | Vanillezucker | |
| 1 | Prise | Salz | |
| 75 | g | Butter, flüssig | Alle Zutaten zu einem glatten Teig kneten. Den Teig eine Stunde zugedeckt gehen lassen. |

Zitronenfüllung

| | | | |
|-----|---|------------------|---|
| 100 | g | Butter, gesalzen | Schmelzen |
| 120 | g | Rohrzucker | |
| 1 | | Zitrone | Schale abreiben und alle Zutaten gut mischen. |

Zitronenguss

| | | | |
|-----|---|-------------|--|
| 200 | g | Puderzucker | |
| 1 | | Zitrone | Saft auspressen. Zuerst 2 EL Saft zum Zucker geben und gut verrühren. Nachher nach Bedarf etwas mehr Saft unterrühren. |

Fertigstellen

Den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen, ca. 40x40 cm. Die Zitronenfüllung auf den ausgerollten Teig streichen und gleichmäßig verteilen.

Den Teig längs in ca. 10 cm breite Streifen schneiden (Breite der Cakeform). Die Streifen aufeinanderlegen und sodann quer zu aufeinanderliegenden Quadraten schneiden. Die Quadratstapel nun nebeneinander hochkant in die mit Backpapier ausgelegte Cakeform setzen. Nochmals 30 Minuten gehen lassen.

Den Cake bei 180 Grad auf der untersten Rille ca. 40 Min. backen. Sofern die Oberfläche während dem Backen zu dunkel wird, den Cake mit etwas Alufolie abdecken.

Den Zitronenguss auf dem noch warmen Cake verteilen.

