

# ZITRONENCAKE

Zutaten:

250g Butter, weich

250g Zucker

1 Prise Salz

4 Eier

2 Zitronen

250 g Mehl

1 TL Backpulver

3 Zitronen

100 g Puderzucker

## **So wirds gemacht:**

Zuerst den Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Butter in eine Schüssel geben und dann Zucker und Salz darunter rühren. Die Eier nacheinander dazu geben. Dann solange rühren, bis die Masse heller wird. Dann kannst du von den Zitronen die Schale dazureiben und ebenfalls darunter rühren.

Mehl und Backpulver mischen und unter die Masse mischen. Dann den Teig in die vorbereitete Form füllen.

## **Backen**

Ca. 1h in der unteren Hälfte des vorgeheizten Ofens backen. Das Cake herausnehmen und etwas abkühlen. Dann dicht einstechen.

## **Glasur**

Die Zitronen auspressen, Puderzucker darunterrühren und über das Cake giessen. Danach kannst du das Cake aus der Form nehmen und auf einem Gitter abkühlen.

**Fertig und ä guete :)**