

# Getränkter Zitronencake

Für eine Cakeform von 28-30 cm

## Zutaten

- 250 g Butter
- 250 g Zucker
- 5 Eier
- 2 Zitronen, Schale
- 250 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz

## Guss:

- 1 dl Zitronensaft (3-4 Zitronen)
- 100 g Puderzucker

## Zubereitung

1. Butter und Zucker schaumig rühren. Eier und Zitronenschale dazugeben.
2. Mehl, Backpulver und Salz unter die Masse mischen und in die gut gefettete Cakeform füllen.
3. In Mittelhitze (180 °C) 60-65 Minuten backen. In der Form etwas auskühlen lassen, mit einer Stricknadel mehrmals einstechen und mit dem Guss tränken.
4. Den ausgekühlten Cake stürzen und mit Puderzucker bestäuben

## Tipps & Tricks

-