

Zitronen-Gleichschwer-Cake

Für 1 Cakeform von ca. 26 cm

Backpapier für die Form

Butter für die Form

Teig:

200 g Butter, weich

200 g Zucker

1 Prise Salz

1 Zitrone, abgeriebene Schale

4 Eier

200 g Mehl

1 TL Backpulver

Sirup:

2 Zitronen, Saft

50 g Puderzucker

1 Für den Teig Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden.

2 Zucker, Salz und Zitronenschale dazurühren.

3 Eier dazugeben, rühren, bis die Masse hell ist.

4 Mehl und Backpulver mischen, dazusieben, gut mischen.

EIN MARMOR-GLEICH-SCHWER-CAKE ZUR ABWECHSLUNG

Mit nur drei zusätzlichen Zutaten zum Grundrezept lässt sich eine leckere Variante backen.

1/4 TL Nelkenpulver

1/2 TL Zimt

1 TL Raisiné

Teig wie für den Zitronen-Gleichschwer-Cake zubereiten. Teigmasse halbieren. Nelkenpulver, Zimt, Raisiné unter die eine Teighälfte mischen. Teig abwechslungsweise in die vorbereitete Form füllen und mit einer Gabel einmal spiralförmig durchziehen. Backen wie den Zitronen-Gleichschwer-Cake.

TIPPS

■ Raisiné, eine Spezialität aus der Romandie, ist während 18–24 Stunden eingekochter Apfelsaft.

■ Statt Raisiné Birnendicksaft verwenden.

