

Zyklus 3

Cake (Grundrezept)

Für 1 Cakeform von ca. 28 cm Länge

**Tipp**

Mit Puderzucker
bestäuben.

Zutaten200 g Butter, weich 120 g Zucker $\frac{1}{4}$ TL Salz $\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft und Schale 3 Eier, Raumtemperatur 80 g Sultaninen mit 2 EL Mehl vermischt 350 g Mehl $\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver 1,8 dl Sauermilch oder Rahm 

Zyklus 3

Zubereitung



- 1 Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen (Heissluft/Umluft 160 °C).
Butter rühren, bis sich Spitzen bilden.



- 2 Zucker, Salz, Zitronenschale und -saft dazurühren.



- 3 Die Eier einzeln daruntererrühren. Rühren, bis die Masse hell ist.



- 4 Sultaninen begeben. Mehl und Backpulver mischen, portionenweise abwechselnd mit Sauermilch oder Rahm daruntererrühren.



- 5 Teig in die vorbereitete Form füllen.
Auf der untersten Rille des vorgeheizten Ofens 50 – 60 Minuten backen.