

Cake (Grundrezept)

swissmilk



Zutaten bereitstellen. Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen (Heissluft/Umluft 160°C).



Butter rühren, bis sich Spitzen bilden.



Zucker, Salz, Zitronenschale und -saft dazurühren.



Die Eier einzeln darunterrühren. Rühren, bis die Masse hell ist.



Sultaninen gut mit 2 EL Mehl mischen, sodass das Mehl an den Sultaninen klebt, begeben. Mehl und Backpulver mischen, portionenweise abwechselnd mit Sauermilch oder Rahm darunterühren.



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