

Rührteig

swissmilk



Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen (Heissluft/Umluft 160°C).
Butter, Zucker, Salz, Zitronenschale und Zitronensaft cremig rühren.
Eier nach und nach begeben, gut rühren, jedes Ei ca. 30 Sekunden.



Sultaninen begeben. Mehl und Backpulver mischen, portionenweise im Wechsel mit Sauermilch oder Rahm darunterühren. Teig rühren, bis er gleichmässig vermischt ist. Der Teig hat die richtige Konsistenz, wenn er in Stücken von der Kelle fällt. Teig in die vorbereitete Cakeform geben. Auf der zweituntersten Rille des vorgeheizten Ofens 40–45 Minuten backen. Herausnehmen, kurz in der Form stehen lassen, herausnehmen, auskühlen lassen.