



Zitronencake mit Erdbeeren



 für 16 Personen

 easy

 ca. 20 Min.

Zutaten

Cake-Grundteig

150 g **Butter**, in Stücken, weich
200 g **Zucker**
1 Prise **Salz**
4 **Eier**

250 g **Mehl**
1 TL **Backpulver**

Zitronencake mit Erdbeeren

1 Portion **Grundteig**
3 **unbehandelte Zitronen**,
abgeriebene Schale von 2
Zitronen, ganzer Saft
100 g **Puderzucker**
400 g **Erdbeeren**, geviertelt

Zubereitung

Cake-Grundteig

1. Butter, Zucker und Salz schaumig rühren. Ein Ei nach dem anderen darunterrühren, ca. 5 Min. weiter rühren, bis die Masse heller ist.

2. Mehl und Backpulver mischen, daruntermischen, in die vorbereitete Form füllen.

Zitronencake mit Erdbeeren

Die Hälfte der Zitronenschale unter den Grundteig mischen, in die vorbereitete Form füllen, backen. Herausnehmen, in der Form etwas abkühlen. Cakeoberfläche mit einem Holzspießchen mehrmals einstechen. Zitronensaft mit Puderzucker verrühren, Cake damit tränken, aus der Form nehmen. Erdbeeren mit restlicher Zitronenschale mischen, zum Cake servieren.

Form:

Für eine Cakeform von ca. 28 cm, mit Backpapier ausgelegt

Backen:

ca. 50 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, aus der Form nehmen, auf einem Gitter auskühlen. Die Backzeit für die einzelnen Cakes bleibt gleich, sofern nichts anderes vermerkt ist.

Service

Haltbarkeit:

in Folie verpackt bei Raumtemperatur ca. 3 Tage. Gilt für alle, sofern bei den Cakes nichts anderes vermerkt ist.

Hinweis:

Cailler Cuisine Noir 64 % ist mehr als eine Kochschokolade. Ihr hoher Kakaogehalt verleiht ihr ein besonders intensives Aroma. Und durch ihre zarte Konsistenz zergeht sie wie Butter - nicht nur in der Pfanne, sondern auch im Mund! Cailler Cuisine Noir 64 % ist in allen Coop Verkaufsstellen erhältlich.

Nährwert pro Stück:

9 g Fett

4 g Eiweiss
32 g Kohlenhydrate
950 kJ (227 kcal)