

ZITRONENMELISSEN-SCHNITTEN



Rahm. Aus bester Schweizer Milch.



Kurzer Transportweg - ihr Beitrag zum Klimaschutz

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 30 Minuten

Backen: ca. 30 Minuten

Für 10-12 Stück

1 Schnitten- oder Cakeform von 32 cm Länge
Backpapier für die Form

150 g Butter, weich

175 g Rohzucker

1 Prise Salz

2 Eier

4 EL Zitronenmelisse, fein gehackt

1/2 Zitrone, abgeriebene Schale und -saft

250 g Mehl

1 TL Backpulver

1,5 dl Rahm



Puderzucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

1 Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker und Salz dazurühren. Eier beifügen und rühren, bis die Masse hell ist. Zitronenmelisse, Zitronenschale und -saft darunterrühren. Mehl und Backpulver mischen, mit Rahm zugeben, verrühren. Teig in die vorbereitete Form geben, glatt streichen. In der Mitte des auf 180°C vorgeheizten Ofens 30-35 Minuten backen. Herausnehmen, auskühlen lassen.

2 Den Cake vor dem Servieren in Schnitten schneiden, mit Puderzucker bestäuben.

Nach Belieben mit Crème fraîche oder Zitronenglace servieren.