

## Chrigeli's Grossätti-Zitronencake

Hier ist er, der herrliche Zitronencake, welcher Pia Jaggi gebacken und auf der Roggenwanderung verteilt hat. Herzlichen Dank, Pia!

250 g Butter	glatt rühren
250 g Zucker	beifügen und schaumig rühren
5 Eier	
1 Päckli Vanille-Zucker	
1 Prise Salz	
1 Zitronen	Schale abreiben
1 Fl. Zitronenaroma	beimischen
250 g Mehl	vorsichtig darunter mischen
2 Teelöffel Backpulver	

### Backen

Cakeform ca. 30 cm	mit Blechreinpapier auskleiden
60 Minuten	180° untere Hälfte Backofen

### Guss (noch heisser Kuchen)

1 dl Zitronensaft	Cake mit Stricknadel gut einstechen und beträufeln
100 g Puderzucker	

### Variante

1-2 Birnen	schälen, fein reiben und vor dem Mehl unter die Teigmasse mischen
------------	-------------------------------------------------------------------

Kuchen kann (schon) halbwarm gegessen oder eine Woche eingepackt in Aulufolie im Kühlschrank aufbewahrt werden

Viel Spass u ä Guete!

17.04.04