

Zitronen Cake Rezept Recette pour cake au citron



Für Zitronen Cake Pour cake au citron

550 g Backmischung
Préparatio pour cake

150 g Butter oder Margarine, weich
de beurre ou margarine ramolli

3 Eier
œufs

1,5dl Milch
de lait

1. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Handmixer (Stufe 4) 2–3 min. zu einer homogenen Masse verrühren. Placez tous les ingrédients dans un bol et mélangez avec un batteur (vitesse 4) pendant 2 à 3 minutes jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
2. Masse in ausgefettete Cake Form (ca. 28cm lang) füllen und glatt streichen. Versez le mélange dans un moule à gâteau graissé (d'environ 28 cm de long) et lissez-le.
3. Bei 180°C (Umluft 170°C) auf einem Gitter (unterste Rille) während ca. 50 min. im vorgeheizten Ofen backen (Stäbchenprobe). Faites cuire dans le four préchauffé à 180°C (four à convection à 170°C) sur une grille (étagère la plus basse) pendant environ 50 minutes (testez avec des bâtonnets).

i Cake nach 15 Min. Backzeit der Länge nach in der Mitte mit einem spitzen Messer 1cm tief einschneiden.
Après 15 minutes de cuisson, coupez le cake dans le sens de la longueur au milieu avec un couteau pointu sur 1 cm de profondeur.



7 611330 803693



Art. Nr. 89211.04
80369