

So wird es gemacht: Zitronen-Gleichschwer-Cake

Experimentieren macht Spass. Aber beim Backen sollte man besser darauf verzichten. Der Zitronen-Gleichschwer-Cake gelingt sicher, wenn Sie sich an die Schritt-für-Schritt-Anleitung halten.

HABEN SIE FRAGEN?



Silvia Amaudruz ist Hauswirtschaftslehrerin, wohnt in Mont-sur-Lausanne, bewirtschaftet mit ihrem Mann einen Bauernbetrieb und ist eine leidenschaftliche Köchin.



Ursula Lauper arbeitet als kulinarische Beraterin bei den Schweizer Milchproduzenten SMP. Sie ist zuständig für Kochkurse, Rezeptbroschüren und Auskünfte rund ums Kochen.

Haben Sie Fragen, Probleme oder sonst ein kulinarisches Anliegen? Silvia Amaudruz und Ursula Lauper sind für Sie da.

Schweizer Milchproduzenten SMP
Redaktion LE MENU
Weststrasse 10, 3000 Bern 6
Telefon 031 359 57 55
lemenu.redaktion@swissmilk.ch

1 Cakeform auf ein Backpapier stellen, mit Bleistift der Form nachfahren. Form auf alle 4 Seiten legen, mit Bleistift den



Rändern nachfahren, sodass ein Schnittmuster entsteht. Muster ausschneiden, Backpapier mit einigen Tupfern Butter in der Form festkleben (Bleistift-Seite nach unten).

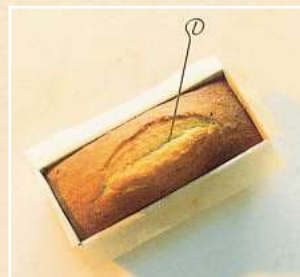
2 Teig in die vorbereitete Form füllen.



3 Für einen schönen Riss im Cake mit einem scharfen Messer einen Längsschnitt anbringen, in der unteren Hälfte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 55–65 Minuten backen.



4 Mit einer Stricknadel die Backprobe machen, d.h. in der Mitte des Gebäcks hineinstechen:

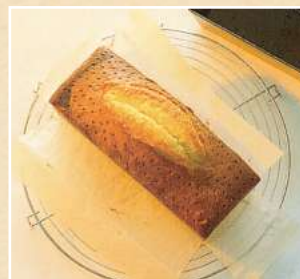


Bleibt kein Teig mehr daran kleben, ist der Cake fertig gebacken. Cake herausnehmen, in der Form leicht auskühlen lassen.

5 Für den Sirup Zitronensaft mit Puderzucker mischen, mit einer Stricknadel senkrechte Löcher in den noch warmen Cake stechen, Sirup portionenweise darübergiessen, aufsaugen lassen.



6 Cake mit Hilfe des vorstehenden Backpapiers herausheben, auf Kuchengitter stellen.



Backpapier auf allen Seiten hinunterziehen, Cake auskühlen lassen.

Zitronen-Gleichschwer-Cake

Für 1 Cakeform von ca. 26 cm

Backpapier für die Form

Butter für die Form

Teig:

200 g Butter, weich

200 g Zucker

1 Prise Salz

1 Zitrone, abgeriebene Schale

4 Eier

200 g Mehl

1 TL Backpulver

Sirup:

2 Zitronen, Saft

50 g Puderzucker

1 Für den Teig Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden.

2 Zucker, Salz und Zitronenschale dazurühren.

3 Eier dazugeben, rühren, bis die Masse hell ist.

4 Mehl und Backpulver mischen, dazusieben, gut mischen.

EIN MARMOR-GLEICH-SCHWER-CAKE ZUR ABWECHSLUNG

Mit nur drei zusätzlichen Zutaten zum Grundrezept lässt sich eine leckere Variante backen.

1/4 TL Nelkenpulver

1/2 TL Zimt

1 TL Raisiné

Teig wie für den Zitronen-Gleichschwer-Cake zubereiten. Teigmasse halbieren. Nelkenpulver, Zimt, Raisiné unter die eine Teighälfte mischen. Teig abwechslungsweise in die vorbereitete Form füllen und mit einer Gabel einmal spiralförmig durchziehen. Backen wie den Zitronen-Gleichschwer-Cake.

TIPPS

■ Raisiné, eine Spezialität aus der Romandie, ist während 18–24 Stunden eingekochter Apfelsaft.

■ Statt Raisiné Birnendicksaft verwenden.

