Rezept

Bitter-Lemon-Cake

Ein Rezept von Bitter-Lemon-Cake, am 03.07.2025

Zutaten

4	Eier
200 ml	Öl
	abgeriebene Schale von 2 Bio-Limetten
1 Päckchen	Backpulver
	Saft von 1 Limette
250 g	Zucker
200 ml	Bitter-Lemon-Limonade
300 g	Mehl
200 g	Puderzucker
	Fett für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für eine Kranzform von 26 cm Ø (20 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 240 kcal

Zubereitung

1. Ofen auf 200° vorheizen und die Form fetten. Eier und Zucker dick-cremig schlagen. Öl und Bitter Lemon zugeben. Die Hälfte der Limettenschale mit Mehl und Backpulver rasch unterrühren. Den Teig in die vorbereitete Form füllen und den Kuchen im Ofen (unten, Umluft 180°) 40-45 Min. backen.

2. Aus Puderzucker und Limettensaft einen Guss rühren, restliche Limettenschale untermischen. Den abgekühlten Kuchen mit dem Guss überziehen.