

Basic BAKING



Lemon Cake

Springform pan ø 10" 11"

Dough:

Organic lemons	2	2 (large)
Softened butter (g)	375	500
Sugar (g)	300	400
Eggs (medium)	6	8
Schmand (g)	150	200
Flour (g)	300	400
Baking powder (tsp.)	3	4
Soft wheat semolina (g)	120	150

Decorations:

Organic lemon	1 (small)	1
Icing sugar (g)	120	150
A few mint leaves		

Baking time (minutes) approx.: 55-60 60-65

Preparation: Preheat the oven to 180 °C top and bottom heat (fan oven: 160 °C).

To make the dough for the base, wash and dry the lemon and finely grate the peel. Squeeze out the juice and set aside. Beat the butter, the lemon zest and the sugar with a hand-mixer for approx. 4 minutes until fluffy. Add the eggs one at a time. Finally, fold in the schmand.

Sift together the flour and baking powder, mix with the semolina and fold into the butter mixture.

Grease the mould lightly with butter or baking spray* and pour the mixture evenly into the mould.

Bake the cake on the middle shelf of the oven.

Baking time may vary from oven to oven, so we recommend testing the cake with a skewer towards the end of the baking time.

Place the mould on a cooling rack* and brush approx. 50 ml of lemon juice over the top of the hot cake. Leave to cool slightly, then turn it out of the mould lukewarm.

To decorate, wash and dry the lemon. Cut one half into thin slices. Squeeze out the other half and mix the juice with approx. 4 – 5 tbsp. of icing sugar to make a thick icing. Pour it over the cake and decorate with slices of lemon and mint leaves.

Zitronen-Kuchen

Springform ø (cm) 26 28

Teig:

Bio-Zitronen	2	2 (groß)
Weiche Butter (g)	375	500
Zucker (g)	300	400
Eier (Größe M)	6	8
Schmand (g)	150	200
Mehl (g)	300	400
Backpulver (TL gestr.)	3	4
Weichweizengries (g)	120	150

Zur Dekoration:

Bio-Zitrone	1 (klein)	1
Puderzucker (g)	120	150
Ein paar Minzblätter		

Backzeit (Minuten) ca.: 55-60 60-65

Zubereitung: Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze (Umluft 160 °C) vorheizen.

Für den Teig die Zitronen waschen, trocknen und die Schale fein abreiben. Den Saft auspressen und zur Seite stellen. Butter, Zitronenabrieb und Zucker mit den Quirlen des Handmixers ca. 4 Minuten schaumig schlagen. Die Eier nach und nach hinzufügen. Zum Schluss den Schmand unterheben.

Mehl und Backpulver sieben, mit dem Gries mischen und unter die Buttermasse heben.

Die Form dünn mit Butter oder Back-Trennspray* fetten und den Teig gleichmäßig in die Form füllen.

Den Kuchen auf der mittleren Schiene des Backofens backen.

Die Backzeit kann je nach Backofen variieren, darum empfehlen wir gegen Ende des Backvorgangs eine Stäbchenprobe durchzuführen.

Die Form auf ein Auskühlgitter* stellen und den noch heißen Kuchen mit ca. 50 ml Zitronensaft bespinseln. Leicht abkühlen lassen und dann lauwarm aus der Form stürzen.

Für die Dekoration die Zitrone waschen und trocknen. Eine Hälfte in dünne Scheiben schneiden. Die andere Hälfte auspressen und mit ca. 4 – 5 EL Zitronensaft zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Diesen über den Kuchen geben und mit Zitronenscheiben und Minzblätter verzieren.