



# Kochen

## Zitronencake

Teff, auch bekannt als Zwerghirse, gehört botanisch gesehen zu den Gräsern. Das daraus gewonnene Mehl ist ideal für glutenfreies Gebäck wie diesen Zitronencake.

### EIGENSCHAFTEN


-  **VEGETARISCH**
-  **GLUTENFREI**
-  **LACTOSEARM**

### ZEITAUFWAND

KOCH-/BACKZEIT	<b>45 MIN</b>
VORBEREITUNGSZEIT	<b>20 MIN</b>



## ZUTATEN

 ERGIBT etwa 16 Stück

**150 g** Butter

**2 grosse unbehandelte Zitronen**

**200 g** Teffmehl

**90 g** Maizena

**0.5 Päckchen** Reinweinstein-Backpulver, z.B. von Alnatura

**4** Eier

**160 g** Zucker

**1 Prise** Salz

**50 g** Crème fraîche

**80 g** Puderzucker (2)

+ nach Belieben Puderzucker zum Bestäuben

## NÄHRWERT

**Pro Portion**

**2 g** Eiweiss

**10 g** Fett

**31 g** Kohlenhydrate

**225 g** kKalorien

## ZUBEREITUNG

- 1** Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Eine Cakeform von 25 cm Länge mit Butter ausstreichen.
- 2** Die Butter in Würfel schneiden und in einer kleinen Pfanne schmelzen, dann wieder lauwarm abkühlen lassen. Die gelbe Schale der Zitronen fein dazureiben. Das Teffmehl gründlich mit dem Maizena und dem Backpulver mischen.
- 3** Die Eier mit dem Zucker und dem Salz zu einer hellen, dicklichen Creme aufschlagen. Die flüssige Butter und die Crème fraîche unterschlagen. Zuletzt die Mehlmischung unterrühren. Den Teig in die vorbereitete Form füllen.
- 4** Den Zitronencake im 180 Grad heissen Backofen auf der zweituntersten Rille etwa 45 Minuten backen. Den Cake herausnehmen und in der Form etwa 10 Minuten stehen lassen.
- 5** Die beiden Zitronen auspressen und den Saft (ca. 1 dl) mit dem Puderzucker verrühren. Den Cake mit einer Stricknadel oder einem langen Holzstäbchen regelmässig einstechen. Den Cake nach und nach mit der Zitronen-Zucker-Mischung einstreichen und vollständig abkühlen lassen.
- 6** Vor dem Servieren den Cake aus der Form stürzen und nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.