

## ZITRONENKRÄUTER CAKE

---

Backofen auf 180°C vorheizen  
Cakeform von 28 cm mit Backpapier auslegen

150 g Butter, weich  
175 g Zucker  
1 Prise Salz  
3 Eier

mit einem Handrührgerät oder einer Kenwoodmaschine  
rühren bis die Masse hell und luftig ist

½ Zitronenschale

beigeben

1 EL Zitronenmelisse  
1 EL Zitronenthymian

fein hacken, in den Teig geben und mischen

1 dl Milch  
1 dl Rahm

dazu geben und mischen

300 g Mehl  
1 KL Backpulver

dazu sieben, Teig gut mischen, in die Cakeform füllen

### **Backen**

im unteren Teil des Ofens 50 – 60 Min. backen,  
auskühlen lassen

mit Puderzucker bestreuen