

CAKE MIT CREME FRAÎCHE

Zutaten:

4 Eier

1 Prise Salz

200 g Zucker

100 g Butter, in Stücken

200 g Crème fraîche

1 Päcklein Zitronenabrieb

190 g Mehl

60 g Speisestärke

2 TL Backpulver

Zubereitung:

1. Eine Cakeform (30 cm Länge) mit Backpapier belegen.
2. Die Eier trennen.
3. Den **Rühraufsatz einsetzen**.
4. Eiweiss mit Salz in den Mixtopf geben und **3 Minuten / 37° / Stufe 3** steif schlagen, umfüllen.
5. Eigelbe, Zucker und Butter in den Mixtopf geben und **1 Minute / Stufe 5** vermischen.
6. Mit einem weichen Spatel dem Rand entlangfahren und nach unten schieben.
7. Crème fraîche, Zitronenabrieb, Mehl, Speisestärke und Backpulver zugeben und **20 Sekunden / Stufe 6** mischen.
8. Eiweiss von Hand mit einem Gummispatel unterziehen.
9. Masse in die vorbereitete Form füllen.

Backen:

In der unteren Hälfte des auf 175 ° vorgeheizten Ofens 60 Minuten backen. (Nadelprobe machen!) Den Kuchen herausnehmen, kurz in der Form stehen lassen und danach auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen.

