

Schneeflockentorte

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen

Torte

Zitrone

200 g Butter

180 g Zucker

150 g Zucker

4 Eier

1 Zitrone, abgeriebene Schale

1 pn Salz

220 g Weißmehl (Typ 405)

1/2 pk Backpulver

2 tb Grieß

150 g Puderzucker

3 tb Zitronensaft

1 Zitrone

100 ml Wasser

Elektro-Ofen auf 200 Grad, Umluft-Backofen auf 180 Grad, Gas-Ofen auf Stufe 4 vorheizen. Zimmerwarme Butter schaumig rühren. Nach und nach 180 g Zucker begeben, sowie Eier, Zitronenschale und Salz. Alles zu einer schaumigen Creme rühren. Mehl und Backpulver über den Teig sieben. Gut unterrühren. Eine Springform (26 cm Durchmesser) einölen und mit Grieß bestreuen. Den Teig daraufgeben. 30 Minuten im Backofen backen. Der Teig sinkt in der Mitte etwas ein. Puderzucker in eine Schüssel sieben und mit dem Zitronensaft glattrühren. Auf die noch heiße Torte geben. Mit dem Löffelrücken verstreichen. Zitrone mit der Schale in 5 mm dicke Rädchen schneiden. 150 g Zucker mit 100 ml Wasser kochen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Die Zitronenscheiben darin 5 Minuten köcheln. Als Dekoration auf die Torte lege