

# Bitter Lemon Cake



## Zutaten:

**4 Eier**  
**250 g Zucker**  
**200 g Butter**  
**200 ml Bitter Lemon**  
**2 Limetten, Saft und Schale**  
**300 g Mehl**  
**1 Pk Backpulver**

## Für den Guss:

**200 g Puderzucker**  
**Saft einer Limette**  
**etwas Wasser**

## Backzeit ca 50 min bei 175C Grad.

Die Eier mit dem Zucker schaumig rühren und anschließend die geschmolzene Butter unterrühren. Die Schale von zwei Bio Limetten abschaben, den Rest ausdrücken und unterheben. Danach das Mehl mit dem Backpulver und zum Schluss die Bitter Lemon verrühren.

Für die Glasur den Puderzucker, Limettensaft und etwas Wasser verrühren und den Kuchen damit glasieren.