

Zutaten:

Rührteig:

225 g Butter oder
Margarine
200 g Zucker
1 Prise Salz
1 Fl. Zitronenaroma
4 Eier
420 g Mehl
10 g Backpulver
75 ml Milch

Deko:

300 g Marzipan
150 g Puderzucker
Speisefarbe nach
Belieben

Zubereitung:

Butter (Zimmertemperatur) und Zucker mit 1 Prise Salz im **Schlagkessel** gut schaumig schlagen. Die Eier nacheinander zugeben und einzeln unterrühren.

Mehl und Backpulver mischen mit dem **Müllermeister** über die Teigmasse sieben und unterheben, Milch mit dem **Softliner groß** kurz unterziehen. Den **Traktor** auf den **Thermo-Star** mit **Dauerbackunterlage** stellen, den Teig einfüllen mit dem **Liftboy spitz** gattstreichen, und im Backofen bei 190° C 30-35 Min. backen.

Marzipan mit Puderzucker verkneten und nach Belieben einfärben, zwischen 2 **Dauerbackunterlagen** mit dem Wellholz ausrollen.

Den Kuchen abkühlen lassen und mit dem Marzipan als **Traktor** verzieren.

Backzeit: 30-35min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 190°C

Umluft: 190°C