



LUFTIGER ZITRONENKUCHEN



Für 1 quadratische Backform von 23 x 23 cm

ZUTATEN

für den Teig:

125 g weiche Butter
100 g Zucker
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
1 Prise Salz
2 Eier (Größe M)
Saft und Schalenabrieb von 1 Bio-Zitrone
150 g Dinkelmehl (Type 630)
50 g Speisestärke
2 TL Weinsteinbackpulver
100 ml Buttermilch

für den Guss:

Bio-Zitrone
100 g Staubzucker

ZUBEREITUNG

Backofen auf 160°C CircoTherm® Heißluft vorheizen. Butter, Zucker, Vanillezucker und eine Prise Salz mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig aufschlagen. Eier einzeln unterarbeiten. Alle trockenen Zutaten mischen und mit Zitronenschalenabrieb und -saft zügig unterrühren. Teig in die mit Backpapier ausgelegte Form füllen und glatt streichen. Auf Einschubhöhe 2 mit Dampfzugabe mittel ca. 25–30 Minuten backen.

Für den Guss Zitrone heiß waschen, trocknen und die Schale mit einem Zestenreißer abziehen. Staubzucker mit 3 Esslöffeln Zitronensaft glatt rühren. Den Guss direkt auf den warmen Kuchen gießen. Damit sich der Guss gleichmäßig verteilt, die Form schwenken. Mit Zitronenzesten bestreuen und in der Form abkühlen lassen.

Tipps:

Orangenschlagobers passt sehr gut zum Kuchen. Dazu 200 g kaltes Schlagobers mit 1 gehäuften Esslöffel Orangenmarmelade steif schlagen. Nach Belieben 2 EL Orangenlikör unterrühren. Mit der doppelten Teigmenge können Sie einen großen Blechkuchen backen. Die Backzeit bleibt gleich.