



## 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.