



LUFTIGER ZITRONENKUCHEN



Für 1 quadratische Backform von 23 x 23 cm

ZUTATEN

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

Guss:

1 Bio-Zitrone
100 g Puderzucker



ZUBEREITUNG

Backofen auf 160 °C CircoTherm Heißluft vorheizen. Butter mit Zucker, Vanillezucker und einer Prise Salz mit den Rührbesen des Handrührers cremig rühren. Die Eier einzeln unterarbeiten. Zitronensaft und Zitronenschalenabrieb zusammen mit dem Mehl, Stärke und Backpulver unterrühren. Dabei ist zu achten, dass nicht zu lange gerührt wird, sonst verliert der Teig seine Luftigkeit. Buttermilch kurz unterrühren.

Backform mit Backpapier auslegen. Teig einfüllen und glatt streichen. Auf Einschubhöhe 2 mit Dampfzugabe mittel (VarioSteam) wählen, ca. 25–30 Minuten backen. Inzwischen den Guss zubereiten, Zitrone heiß waschen, abtrocknen und die Schale mit einem Zestenreiser abziehen. Den Puderzucker in einer kleinen Schüssel mit 3 Esslöffeln Zitronensaft glatt rühren.

Kuchen aus dem Ofen nehmen und auf ein Kuchengitter stellen. Den Guss direkt auf den warmen Kuchen gießen. Die Form hin- und herbewegen, so dass sich der Guss verteilt. Alternativ mit einer Palette oder Pinsel den Guss verteilen. Die Zitronenzesten darüber verteilen. In der Form abkühlen lassen. Den Kuchen vom Rand mit einem Messer mit runder Spitze lösen und den Rand abnehmen. Kuchen in gleich große Stücke schneiden.

Tipps:

Eine Orangensahne passt sehr gut zum Kuchen, dazu 200 g kalte Schlagsahne mit 1 gehäuften Esslöffel Orangenmarmelade steif schlagen. Nach Belieben 2 EL Orangenlikör unterrühren. Wenn Sie die Menge des Rezeptes verdoppelt, können Sie einen großen Blechkuchen backen. Die Backzeit bleibt gleich.