

Zitronen-

BUTTERMILCH- BLECHKUCHEN

Saftig. Frisch. Herrlich zitronig.



12–16 Stücke



Vorbereitung
20 Min.



Backzeit
25–30 Min.



Einfach

ZUTATEN – TEIG

- 350 g Mehl
- 250 g Zucker
- 250 ml Buttermilch
- 150 ml Sonnenblumenöl
- 4 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- Abrieb von 2 Bio-Zitronen

ZUTATEN – GUSS

- 200 g Puderzucker
- Saft von 2 Zitronen
- Zitronenscheiben



ZUBEREITUNG

- 1 Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen oder leicht einfetten.
- 2 Die Bio-Zitronen gründlich waschen, trockenreiben und die Schale von zwei Zitronen fein abreiben. Darauf achten, nur die gelbe Schale zu verwenden.
- 3 Die Eier zusammen mit dem Zucker in einer großen Rührschüssel 2–3 Minuten hell und cremig aufschlagen.
- 4 Das Sonnenblumenöl und die Buttermilch nach und nach unter Rühren hinzufügen.
- 5 Mehl und Backpulver in einer separaten Schüssel vermischen und anschließend portionsweise zum Teig geben.
- 6 Zum Schluss den Zitronenabrieb unterheben und alles nur so lange verrühren, bis ein glatter, gleichmäßiger Teig entstanden ist.
- 7 Den Teig auf das vorbereitete Backblech geben und mit einer Teigkarte oder einem Löffel gleichmäßig bis in die Ecken verstreichen.
- 8 Den Kuchen auf der mittleren Schiene 25–30 Minuten backen. Mit der Stäbchenprobe prüfen, ob er durchgebacken ist.
- 9 Während der Kuchen backt, den Puderzucker mit dem frisch gepressten Zitronensaft zu einem glatten, dickflüssigen Guss verrühren. Bei Bedarf etwas mehr Puderzucker oder Zitronensaft ergänzen.
- 10 Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen und 5 Minuten abkühlen lassen, sodass er noch warm ist.
- 11 Den Zitronenguss großzügig auf dem warmen Kuchen verteilen und gleichmäßig verstreichen.
- 12 Die dünnen Zitronenscheiben dekorativ auf dem noch feuchten Guss anrichten und den Kuchen vollständig auskühlen lassen, damit der Guss fest wird. Anschließend in gleichmäßige Stücke schneiden und servieren. Besonders gut schmeckt der Kuchen gut gekühlt an warmen Sommertagen.

Tipp 

Besonders aromatisch wird der Kuchen mit unbehandelten Zitronen. Für extra Frische kann auch etwas Zitronenabrieb in den Guss eingerührt werden.

ALEXANDRAS
Food Lounge 

