

Zitronen-Buttermilch Kuchen



Zubereitung: 15 min

Backzeit: 45 min

Wartezeit: mind. 20 min

Zeit insgesamt: 1 Std. 20 min

Zutaten für einen 26 cm Kuchen:

Für den Rührteig:

250 g Butter, zimmerwarm

250 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Prise Salz

4 Eier (Kl. M)

1 Bio-Zitrone, ausgepresst und Abrieb

400 g Mehl

1 TL Backpulver

1 TL Natron

200 ml Buttermilch, zimmerwarm

Für die Form:

1 EL Butter

etwas Mehl

Für die Tränke:

5 EL Zitronensaft

5 EL Puderzucker

Für den Guss:

100 g Puderzucker

3 EL Zitronensaft

Besonderes Werkzeug:

Springform mit Rohrboden 26 cm

Küchenmaschine mit Schneebesens

Zestenreißer/Zitronenschaber

Zubereitung:

Alle Zutaten eine Stunde vor dem Backen aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie zimmerwarm werden.

Die Zitrone heiß abwaschen, trocken reiben und die Zitronenschale abreiben. Den Abrieb mit dem Zucker vermischen und eine Stunde ziehen lassen.

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Springform mit Rohrboden einfetten und mit etwas Mehl ausstäuben.

In einer Rührschüssel die warme Butter mit dem Zitronen-Zucker, Vanillezucker und Salz mindestens 3 min weißcremig schlagen. Die Eier einzeln unterrühren. Anschließend Mehl, Natron und Backpulver dazusieben und zusammen mit der Buttermilch ganz kurz unterrühren.

Den Teig in die Springform füllen, etwas glatt streichen und bei mittlerer Schiene etwa 45 min backen lassen. Stäbchenprobe nicht vergessen!

Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, 10 min abkühlen lassen und mit einem Zahnstocher/Holzspieß mehrmals in den noch warmen Kuchen einstechen. Eine Kuchentränke aus Puderzucker und Zitronensaft herstellen und über dem warmen Kuchen verteilen, sodass die Tränke tief in die Löcher eindringen kann. So den Kuchen nun 10 min ziehen lassen.

Anschließend den Springformrand lösen, den Kuchen auf das Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen. Einen Guss aus gesiebttem Puderzucker und Zitronensaft herstellen, komplett glatt rühren und auf der Oberseite des Kuchens verteilen. Wer mag, kann den Kuchen nun noch mit etwas Zitronenabrieb verzieren.

Luftdicht verschlossen hält sich der Kuchen mindestens 3 Tage lang super frisch.

Viel Spaß beim Nachbacken und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥