

Zitronen-Lavendel-Kuchen

VORBEREITEN

25
Min.

ZUBEREITEN

65
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Kuchen

Für den Teig

120 g ungesalzene Butter
150 g Mehl
3/4 Teelöffel Salz
1 Teelöffel Backpulver
1/4 Teelöffel Natron
150 g Zucker
2 Teelöffel getrocknete Lavendelblüten
4 Teelöffel abgeriebene Zitronenschale (von einer Bio-Zitrone)
1/2 Vanilleschote
2 Eier Größe L
120 ml Buttermilch oder Vollmilch
3 Esslöffel frischer Zitronensaft

Für die Glasur

200 g Puderzucker
1 Bio-Zitrone
3 Esslöffel Buttermilch oder Milch

Lavendel - die blau-violett blühende Pflanze überzeugt nicht nur auf herrlich duftenden Sommerwiesen oder als Dekoration für zuhause - auch in unserem Kuchen macht sich ihr süßlicher Geschmack äußerst gut. Die

Lavendelblüten geben dem klassischen Zitronenkuchen eine abwechslungsreiche Note.

- 1 -

Den Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen und eine Kastenform mit Backpapier auslegen. In einer Schüssel Mehl, Salz, Backpulver und Natron vermengen.

- 2 -

Zitrone waschen und die Schale abreiben. Zucker, Lavendel, Vanillemark und Zitronenzeste in einen Becher geben und mit dem Stabmixer oder einem Food Processor zerkleinern, sodass ein feiner Lavendelzucker entsteht. Einen Esslöffel des Zuckers zum Garnieren des Kuchens beiseitelegen.

- 3 -

Mit einem Handmixer Lavendelzucker und Butter in einer großen Schüssel ca. 4-5 Minuten cremig schlagen. Nach und nach Eier dazugeben und weitere 2 Minuten rühren. Zwischendurch den inneren Rand der Schüssel abschaben und unterheben.

- 4 -

Den Saft der Zitrone auspressen und in einer kleinen Schüssel mit Buttermilch vermengen. Nun das Mehl-Gemisch abwechselnd mit der Buttermilch zum Lavendelzucker geben und auf niedriger Stufe verrühren, bis ein glatter Teig entsteht.

- 5 -

Die Teigmasse in die Kastenform füllen und ca. 55-65 Minuten im Backofen garen.

- 6 -

Zitronen-Lavendel-Kuchen

In der Zwischenzeit für die Glasur in einer kleinen Schüssel Puderzucker und Buttermilch verrühren, bis eine zähflüssige, weiße Masse entsteht. Sollte die Glasur nicht weiß genug oder zu flüssig sein, geben Sie noch mehr Puderzucker dazu und verrühren es erneut. Die Masse sollte nur sehr langsam von einer Löffelspitze o.Ä. herunterfließen.

- 7 -

Den Kuchen nach Ablauf der Backzeit min. 25 Minuten in der Form auskühlen lassen, bevor er herausgenommen und das Backpapier entfernt wird.

- 8 -

Die Glasur mit einem Rührbesen oder einem Löffel auf den vollständig ausgekühlten Kuchen sprenkeln und verteilen. Anschließend frische Zitronenzeste mit 1 EL Lavendelzucker vermengen und über die Glasur streuen. Vor dem Verzehr die Glasur ca. 30 Minuten aushärten lassen.