

Zitronenkuchen mit Earl Grey

VORBEREITEN

40
Min.

ZUBEREITEN

40
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Kuchen

Für den Teig

1 Esslöffel Earl Grey Teeblätter (Schwarz- oder Grüntee)
200 g Zucker
4 Eier
200 g Mehl
1 Zitrone (nur der Abrieb)
1 Teelöffel Backpulver
150 g Crème fraîche
50 g geschmolzene Butter plus etwas mehr für die Backform

Für die Glasur

200 g Puderzucker
1 Esslöffel Zitronensaft
2 Esslöffel heißes Wasser

Bei den meisten heißt es ja, entweder Tee oder Kaffee. Ich bin für beides zu haben. Morgens schwöre ich auf meine heiße Tasse Kaffee und nachmittags lasse ich es mir mit einem duftenden Tässchen Tee gut gehen. Mit der Teeauswahl in meinem Küchenschrank könnte ich das Ganze wahrscheinlich auch in eine Teeverkostung verwandeln.

So wunderbar herrlich meine kleine Teeauswahl auch duftet und schmeckt, in Kuchen und anderen Backleckereien findet eher Kaffee seinen Weg. Es ist auch so schön einfach – Kaffeemehl oder Instant-Espressopulver ist immerhin schon gemahlen. Aber nur weil Tee in Blattform seinen Weg in die Tasse findet, sollte das ja kein Hindernis sein. Dann muss einfach gemahlen werden. Gesagt, getan.

In den Ofen kam eine simple Rührkuchenmischung mit Earl Grey Tee und dazu eine passende frische Zitronennote. Die Zitrone im Teig und in der Glasur ist eine schöne Ergänzung zum leichten Bergamotte-Aroma vom Tee. Ich habe übrigens grünen Earl Grey genommen, mit original Schwarzem schmeckt's aber genauso gut.



- 1 -

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Backform einfetten und leicht mit Mehl bestäuben.

- 2 -

Die Teeblätter zusammen mit 50 g des Zuckers in einen Food Processor geben und fein mahlen (die Teeblätter sollten am besten so klein wie möglich sein). Dann in eine

Zitronenkuchen mit Earl Grey

Schüssel geben und mit dem restlichen Zucker und den Eiern schaumig schlagen.

- 3 -

In eine zweite Schüssel Mehl und Backpulver sieben und die Zitronenzeste untermischen. Anschließend die Mehlmischung unter die Eier-Zucker-Masse heben.



- 4 -

In einer weiteren Schüssel Crème fraîche und Butter vermengen. Ein paar Löffel Teig unterrühren und dann den Crème-fraîche-Mix unter den Teig heben. Den Teig in die Form füllen.

- 5 -

Bei 200 °C ca. 10 Minuten backen. Nach den 10 Minuten die Temperatur auf 180 °C herunterschalten und den Kuchen weitere 25-30 Minuten backen, bis ein Zahnstocher beim Teigtest sauber aus dem Kuchen herauskommt. Kuchen abkühlen lassen, bevor du ihn aus der Form stürzt.

- 6 -

Für die Glasur Puderzucker, Zitronensaft und Wasser vermengen. Ist der Kuchen ausgekühlt und aus der Form gestürzt, die Glasur über dem Kuchen verteilen und kurz aushärten lassen.

