

SAFTIGER ZITRONENKUCHEN

Saftiger Zitronenkuchen

Während man beim Kochen immer ein bisschen experimentieren kann ist das beim Backen weniger einfach und kann das Projekt schnell zum Scheitern verurteilen. Na gut, das klingt jetzt etwas dramatisch, aber irgendwie ist man doch deutlich weniger flexibel. Ich habe das Rezept für diesen Zitronenkuchen von Rachel Khoo nur so weit überflogen, dass ich wusste welche Zutaten hinein wollen. Das sollte doch reichen möchte man meinen... nein, reicht es nicht. Eigelb und Eiweiß wollten getrennt voneinander vorbereitet werden, ich habe mal wieder ganz pragmatisch alles in eine Schüssel gegeben und drauf los gemixt. Das Ergebnis war nicht schlecht, soviel vorweg - ich habe am Ende einen super saftigen, aber auch sehr sättigenden Zitronenkuchen auf dem Teller gehabt. Zum Vergleich habe ich den Kuchen dann kurz darauf noch ein zweites Mal gebacken und er war schön fluffig. Beide Varianten haben ihren Reiz, aber schaut es euch selbst an und entscheidet dann.



Zutaten für einen Kastenkuchen:

4 Eier

250g Zucker

250g Mehl

250g Butter

1 Prise Salz

1 Zitrone - nur den Abrieb der Schale

1 Orange - nur den Abrieb der Schale

1 TL Backpulver

Für die Glasur:

Saft von 1/2 Orange

125g Puderzucker

Zubereitung:

Kurz und schmerzlos - ich lasse die Butter im Topf bei geringer Hitze schmelzen und stelle sie zum Abkühlen beiseite. In dieser Zeit kommen Mehl, Zucker, Eier, Salz, Zitronen- und Orangenschale und Backpulver in eine Schüssel.



Die Butter zufügen und alles gut verrühren.



Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform füllen...



... und diese bei 180°C Umluft für 35-45 Minuten in den Ofen schieben. Bei mir dauert es etwas länger, weil meine Kuchenform so massiv und aus Ton ist.

Den Kuchen aus dem Ofen holen und vollständig abkühlen lassen.



Aus der halben Orange den Saft in eine Schüssel pressen und den Puderzucker einrühren bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Den Kuchen rundherum damit glasieren. Die Glasur einige Zeit trocknen lassen, dann kann der Kuchen angeschnitten werden.

Er ist nicht so locker fluffig wie man Zitronenkuchen kennt – das Rezept für die passende Zubereitung mit den gleichen Zutaten folgt in ein paar Tagen – aber sehr lecker und im Vergleich kommt hier die zitronige Note noch deutlicher zur Geltung.

Wer möchte ein Stück?

