Zitronenkuchen mit Buttermilch

Zutaten Teig

- 150 g Butter
- 200 g Zucker
- 3 Eier
- 320 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 100 ml Buttermilch
- 100 ml Zitronensaft
- Abrieb von 2 Zitronen
- 5 g Bourbon-Vanille-Aroma

Außerdem

- 1 Tasse Puderzucker
- 2 EL Zitronensaft



Zubereitung

- Backofen bei Ober- /Unterhitze auf 180°C vorheizen.
- Butter, Zucker, Zitronenabrieb und Bourbon-Vanille-Aroma schaumig schlagen.
- Nun die Eier nacheinander hinzugeben sodass eine cremige Masse entsteht.
- Das gesiebte Mehl und Backpulver abwechselnd mit dem Zitronensaft und der Buttermilch unter den Teig rühren.
- Den Teig in eine eingefettete und bemehlte Kastenform einfüllen.
- Auf mittlerer Schiene bei 180°C für 45-50 Minuten backen. Tipp: Stäbchenproben nicht vergessen!
- Auf einem Backgitter vollständig auskühlen lassen.
- In eine Schüssel den Puderzucker mit soviel Zitronensaft verrühren bis es eine streichfähige Zitronenglasur gibt.
- Anschließend den Kuchen damit glasieren.

Portionsgröße: 1 Kastenform 24 cm
Zubereitungszeit: 20 Minuten
Backzeit: 45–50 Minuten
Schwierigkeitsgrad: sehr einfach

lissis-passion.de©