

Zitronen-Buttermilch-Kuchen

Zutaten | 1 Kastenform

3	Bio-Zitronen
250 g	Butter
5	Eier
200 g	Zucker
1 Pkg.	Vanillezucker
150 g	Mehl
1 Prise	Salz
1 Pkg.	Backpulver
250 g	Weichweizengrieß
180 ml	Buttermilch
	Butter für die Form
1 EL	Zitronensaft
100 g	Puderzucker

Zubereitungszeit: 60 Min.

Zubereitung:

- Backofen auf 180 °C vorheizen.
- Zitronen abwaschen und abtrocknen und die Schale frei abreiben.
- Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig rühren.
- Nach und nach die Eier hinzufügen unditerrühren.
- Zitronenabrieb, Mehl, Salz, Backpulver, Weichweizengrieß untermischen.
- Buttermilch und zwei Spritzer Zitrone dazugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren.
- Kastenform einfetten, den Teig hinein füllen und etwa 45 Minuten bei 180 °C im vorgeheizten Backofen backen.
- Für die Glasur Zitronensaft und Puderzucker glattrühren. Den ausgekühlten Kuchen aus der Backform nehmen und mit dem Guss bestreichen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 184 g

Nährwertabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
622 kcal	30 g	7,5 g	10,6 g	69 mg