Rezept

Zitronenkuchen mit Butterschmalz

Ein Rezept von Zitronenkuchen mit Butterschmalz, am 29.04.2024

Zutaten

FÜR DEN RÜHRTEIG:

- **230 g** weiches Butterschmalz
- **25 g** Speisestärke
- **50 g** Vanillepudding (selbst gemacht oder aus dem Kühlregal)
- **230 g** Mehl (Type 405)
- **200 g** Zucker
- **30 g** Honig
- Saft und Schale von 1 Bio-Zitrone
- **6** Eier (Größe S)
- **1/2 TL** Backpulver (4 g)

FÜR DEN GUSS:

- **8 EL** Puderzucker
- **2 EL** Zitronensaft

AUSSERDEM:

Butter oder Butterschmalz und Mehl für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Kastenform (26 cm Länge, 2 l Inhalt; 12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 395 kcal

Zubereitung

1. Die Form mit Butterschmalz einfetten und mit Mehl ausstreuen. Den Backofen auf 220° vorheizen.

2. Für den Rührteig das Butterschmalz, den Zucker, die Speisestärke und den Honig mit den Quirlen des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine cremig rühren. Pudding, Zitronensaft und -schale untermischen. Die Eier nach und nach unterrühren.

3. Das Mehl mit dem Backpulver sieben und mit dem Teigschaber unter die Butterschmalz-Eier-Mischung heben. Den Teig in die Form füllen, in den Ofen (Mitte) geben und die Ofentemperatur auf 180° reduzieren. Den Kuchen 40-45 Min. backen, die Ofentemperatur auf 150 ° reduzieren und weitere 20-30 Minuten goldbraun backen. Sollte der Kuchen auf der Oberfläche zu stark bräunen, nach etwas 30 Minuten mit Alufolie abdecken. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und 5-10 Min. ruhen lassen. Dann auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen.

4. Für den Guss den Puderzucker mit dem Zitronensaft verrühren. Den Guss nach und nach auf den Kuchen gießen, an den Seiten mit einem Pinsel verstreichen und ca. 2 Std. trocken lassen. Der Zitronenkuchen bleibt gut verpackt mindestens 5 Tage saftig.