

Rezept

# Grüner Buttermilchkuchen

Ein Rezept von Grüner Buttermilchkuchen, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>60 g</b> Sauerampfer	<b>40 g</b> Portulak
<b>1</b> Bio-Zitrone	<b>400 g</b> Mehl (Type 1050)
<b>1 Päckchen</b> Backpulver	<b>400 g</b> Zucker
<b>500 g</b> Buttermilch	<b>2</b> Eier
<b>50 g</b> gehackte Pistazien	<b>2 Händevoll</b> Veilchenblüten, Schlüsselblumenblüten und/oder Rotkleeblüten
<b>150 g</b> Butter	Butter für das Backblech

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 20 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 240 kcal

## Zubereitung

1. Sauerampfer und Portulak waschen und trocken schütteln, die Blätter fein hacken. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Ein Backblech mit Butter einfetten.
2. Mehl, Backpulver, 300 g Zucker in einer Schüssel mischen. Buttermilch, Zitronenschale, Sauerampfer, Portulak und Eier dazugeben und alles mit den Quirlen des Handrührgeräts verrühren.
3. Den Teig auf das Backblech geben und gleichmäßig verstreichen. Die Pistazien darüberstreuen. Den Kuchen im Backofen (Mitte) bei 180° (Umluft, ohne Vorheizen) ca. 15 Min. backen.
4. Inzwischen die Blüten, wenn nötig abbrausen und abtropfen lassen. Größere Blüten zerpfeifen. Den übrigen Zucker mit dem Zitronensaft verrühren und erwärmen, bis sich der Zucker gelöst hat. Die Butter darin zerlassen.
5. Den Kuchen herausnehmen, mit einer Gabel mehrmals einstechen und die Zitronenbutter gleichmäßig darüberträufeln, dann weitere 5 Min. backen. Herausnehmen, mit den Blüten bestreuen und abkühlen lassen. Zum Servieren den Buttermilchkuchen in etwa 3 x 3 cm kleine Stücke teilen.