

Rezept

Grüner Buttermilchkuchen

Ein Rezept von Grüner Buttermilchkuchen, am 19.04.2024

Zutaten

60 g Sauerampfer	40 g Portulak
1 Bio-Zitrone	400 g Mehl (Type 1050)
1 Päckchen Backpulver	400 g Zucker
500 g Buttermilch	2 Eier
50 g gehackte Pistazien	2 Händevoll Veilchenblüten, Schlüsselblumenblüten und/oder Rotkleeblüten
150 g 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 zerpuffen. 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.