

Rezept

Syrischer Zitronenkuchen

Ein Rezept von Syrischer Zitronenkuchen, am 04.06.2025

Zutaten

150 g Zucker	5 EL Zitronensaft
1 EL Orangenblütenwasser (Asienladen)	60 g Butter
200 g Hartweizen-Grieß	175 g Zucker
1/2 TL Backpulver	1 TL abgeriebene Zitronenschale (Bio-Zitrone)
300 g Sahne-Joghurt	10 geschälte Mandeln
Butter für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 20 Stück (6-8 Personen): | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
| **Pro Portion** Ca. 140 kcal

Zubereitung

1. Für den Sirup den Zucker mit 300 ml Wasser und dem Zitronensaft unter Rühren aufkochen. Bei starker Hitze ca. 10 Min. kochen, bis die Zuckerlösung dickflüssig ist. Den Sirup vom Herd nehmen und beiseite stellen. Den Backofen auf 175° vorheizen.
2. Für den Kuchen die Butter schmelzen und wieder auf Handwärme abkühlen lassen. In einer Rührschüssel den Grieß mit dem Zucker und dem Backpulver mischen, die Zitronenschale zugeben und den Joghurt und die noch flüssige Butter unterrühren.
3. Eine nicht beschichtete (möglichst quadratische, ca. 25 x 25 cm große) Backform oder eine flache Auflaufform gut mit Butter austreichen. Den Grießteig einfüllen und die Oberfläche mit einer feuchten Palette glatt streichen. Die Form in den Ofen (Mitte, Umluft 160°) schieben und den Grießteig 15 Min. vorbacken.
4. Die Mandeln halbieren und gleichmäßig auf der Teigoberfläche verteilen. Den Kuchen weitere 40-50 Min. backen, bis die Oberfläche schön gebräunt ist. Aus dem Ofen nehmen und den Kuchen in der Form so in Rechtecke schneiden, dass immer eine halbe Mandel in der Mitte ist. Den abgekühlten Sirup mit dem Orangenblütenwasser mischen und gleichmäßig über den Kuchen träufeln. Bei Zimmertemperatur 1 Std. ziehen lassen.
5. Zum Transportieren den Kuchen am besten in der Form lassen und mit Frischhalte- oder Alufolie abdecken. Oder die Stücke aus der Form heben und einzeln in Frischhaltefolie verpacken.