

Markus Hummel

Freitag, 8. September 2023

## Saftiger Zitronenkuchen mit Ingwer und Rosmarin

(Rezept für eine Backform von 24 x 32 cm Durchmesser)

### Zutaten:

3	Bio-Zitronen
150 g	Zucker (aufgeteilt in 140 g +10 g)
3 EL	frisch geriebener Ingwer (10-15 cm großes Stück)
2 Stiele	frischer Rosmarin
200 ml	Buttermilch
380 g	Mehl
1 TL	Natron
etwas	Salz
2	Eier (L)
120 g	weiche Butter
4 EL	Puderzucker
50 ml	Gin (optional)



### Zubereitung:

1. Den Ofen auf 170 Grad Umluft vorheizen. Eine Kastenform mit Backpapier auslegen.
2. Die Schale der 3 Zitronen dünn abreiben und zusammen mit 140 g Zucker in eine Schüssel geben. Schale und Zucker mit der Rückseite eines Löffels gut verreiben, bis der Zucker sich mit dem Öl aus der Zitronenschale vollgesaugt hat. Alternativ Zucker & Zitronenschale in einem kleinen Mixer geben und mehrmals pulsieren, bis der Zucker das Zitronenaroma aufgenommen hat. Die Zitronen auspressen und den Saft beiseite stellen (dieser wird ganz am Schluss benötigt).
3. Den Ingwer schälen, reiben; den Rosmarin hacken und 2 TL abmessen. Beides mit der Buttermilch mischen und beiseite stellen.
4. Mehl, Natron und Salz in einer Schüssel mischen und ebenfalls beiseite stellen.
5. Die weiche Butter zusammen mit dem Zitronenzucker 3 Minuten in der Schüssel der Küchenmaschine schaumig aufschlagen. Dann die Eier dazugeben und nochmals ca. 2 Minuten schlagen.
6. Die Mehlmischung abwechselnd mit der Buttermilch-Mischung dazu geben und auf niedriger Stufe verrühren.
7. Den Teig in die Form füllen und 50-60 Minuten backen. Dann den Kuchen aus dem Ofen nehmen und in der Form auf ein Kuchengitter stellen.
8. Den Zitronensaft mit 10 g Zucker in einem kleinen Topf erwärmen, bis sich der Zucker gelöst hat. Den Saft kurz abkühlen lassen und in eine Spritze ohne Nadel füllen. Den Saft bis auf 2 EL mit Hilfe der Spritze in den Kuchen "injizieren". Dann den Kuchen komplett erkalten lassen. Für die Variante mit Gin, den Gin einfach zum Zitronensaft geben.
9. Den Puderzucker mit dem restlichen Zitronensaft vermischen und als Guss auf dem Kuchen verteilen.