

Zitronenkuchen mit Rosmarin

Zutaten:

- 250 g Mehl
- 100 g gemahlene Mandeln
- 1 TL Salz
- 2,5 TL Backpulver
- 350 g Zucker
- 150 Butter, zimmerwarm
- 120 g griechischer Joghurt (10 % Fett)
- 160 ml Buttermilch
- 4 Eier, M
- 2 Bio-Zitronen (für den Teig)
- 2 EL Rosmarin-Nadeln



Für den Sirup:

- 4 große Bio-Zitronen (für den Sirup)
- 200 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 3 Rosmarinzweige

Für den Guss:

- 200 g Puderzucker
- 5 EL Orangensaft
- Rosmarin-Nadeln zum Dekorieren

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 180° vorheizen. Eine Gugelhupf-Form oder Kastenkuchen-Form mit Butter einfetten.
2. Mehl, Mandeln, Salz und Backpulver gut miteinander vermischen. In einer anderen Schüssel die Butter zusammen mit dem Zucker kurz mit dem Mixer verrühren und dann den Joghurt und die Buttermilch dazugeben. Kurz miteinander verquirlen.
3. Die Zitronen waschen und mit Hilfe eines Sparschälers die Schale abschälen. Die Schale jetzt sehr fein hacken. Anschließend die Rosmarin-Nadeln, die Zitronenschale und den Saft der beiden geschälten Zitronen zusammen mit den Eiern zur Butter-Mischung geben und kurz durchrühren. Die Mehlmischung langsam unter ständigem Rühren zu den flüssigen Zutaten geben und alles gut miteinander verrühren.
4. Den Teig in die vorbereitete Form füllen und im Ofen für ungefähr 50 Minuten backen.



Sirup herstellen:

1. Für den Sirup die Schale von vier gewaschenen Zitronen mit Hilfe eines Sparschälers abschälen. Die Zitronen pressen und den Saft mit den Zitronenschalen, 200 g Zucker, 200 ml Wasser, Salz und 3 Rosmarinzweigen in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
2. Den Sirup ein wenig auskühlen lassen.

Guss:

1. Für den Guss 200 g Puderzucker und 5 EL Orangensaft verrühren.
2. Den fertigen Kuchen ein wenig abkühlen lassen und großzügig mit dem Sirup beträufeln. Den Rest des Sirups könnt ihr super mit kaltem Mineralwasser als Drink genießen ;-). Jetzt noch den Kuchen mit dem Zucker-Orangen-Guss beträufeln.

Habt' einen feinen Tag <3.