



MCC Catering
Messe und Congress Centrum
Halle Münsterland

Kerstin's Buttermilch- Zitronenkuchen

Zutaten für ca. 20 Stücke

4 Bio-Zitronen
350 g Zucker
180 ml Wasser
Schale von 2 Zitronen
3 Bio-Eier (Klasse M)
250g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker

Prise Salz
500 g Buttermilch
500 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
600 g Doppelrahmfrischkäse
200 g Puderzucker

Für die kandierten Zitronen:

4 Zitronen in feine Scheiben schneiden. 350 g Zucker mit 180 ml Wasser in einem Topf mischen und aufkochen. Zitronen zugeben und ca. 30 Minuten leise köcheln lassen.
Inzwischen Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen.

Für den Teig:

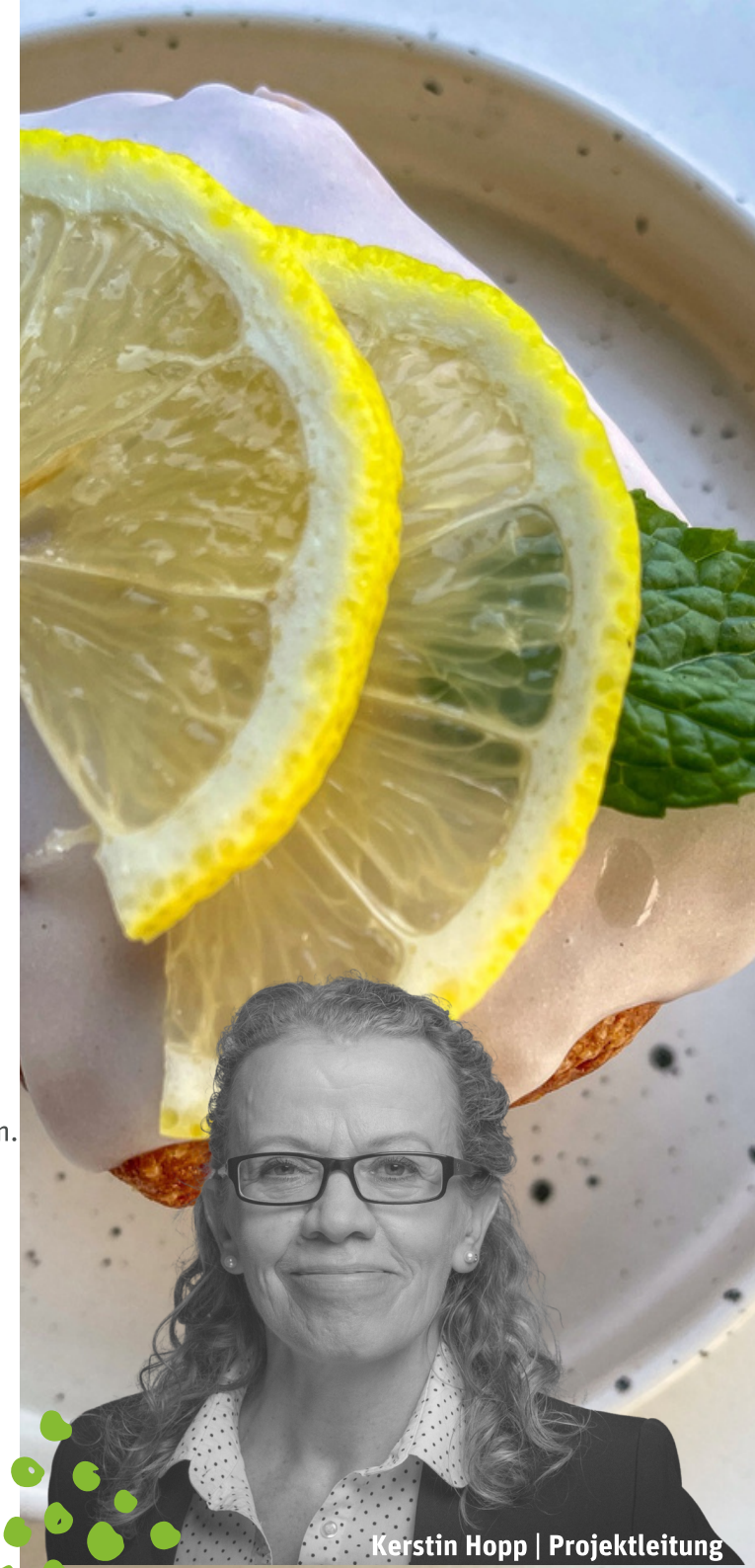
Schale von 2 Zitronen fein abreiben. 3 Eier (Kl. M) mit 250 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker und der Prise Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig schlagen.
500 g Buttermilch langsam zugießen, dann die Zitronenschale unterrühren. 500 g Mehl mit 1 Päckchen Backpulver mischen und zügig unter die Eiermasse rühren.

Ein Blech mit Backpapier auslegen und den Teig glatt darauf verstreichen. Auf mittlerer Schiene 20 - 25 Minuten backen. Herausnehmen und den heißen Kuchen mit einer Gabel etwa zehnmal einstechen.

Zitronenscheiben aus dem Sirup nehmen und abtropfen lassen. Die Hälfte des Sirups auf dem noch heißen Kuchen verteilen, dann abkühlen lassen. 600 g Doppelrahmfrischkäse und 200 g Puderzucker mit den Quirlen des Handmixers cremig aufschlagen und gleichmäßig auf dem ausgekühlten Kuchen verstreichen.

Von den kandierten Zitronenscheiben die 20 schönsten rasterartig auf der Creme verteilen.

Tip Man kann den fertigen Kuchen auch noch schön mit gewaschenen Minzblättern und frischen Beeren verzieren.



Kerstin Hopp | Projektleitung