



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

ZITRONENKUCHEN MIT PISTAZIEN



HAUPTZUTAT

Mehl

ZUBEREITUNGSZEIT

Unter 1 Stunde

PORTIONEN

6-8

ZUTATEN

Für den Zitronenkuchen:

- Abrieb von 2 Zitronen, Saft beiseitegestellt
- 240 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- ½ TL Natron
- ½ TL Salz
- 120 g weiche Butter
- 200 g Zucker
- 3 Eier, Größe L
- 125 ml Zitronensaft
- 125 ml Milch
- 50 g Pistazien, geröstet und grob gehackt, ggf. etwas mehr zum Garnieren

Für den Zitronensirup:

- 150 g Zucker
- Saft von 3 Zitronen, dazu beiseitegestellter Saft für den Kuchen
- 125 ml Wasser

Für die Zitronenglasur:

- 150 g gesiebter Puderzucker
- 30 ml Milch
- Abrieb von einer Zitrone

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180 °C (160 °C Umluft / Gas Stufe 6) vorheizen.
2. Für den Zitronensirup den Zucker, den Saft von 3 Zitronen und den beiseitegestellten Zitronensaft in einen Topf geben und mit dem Wasser zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren und 10 Minuten leicht köcheln lassen.
3. Für die Zitronenglasur den gesiebten Puderzucker in eine mittelgroße Schüssel geben, die Milch hinzufügen und glattrühren. Die Schale von 1 Zitrone darunter mischen und beiseite stellen.
4. Eine 23 cm große Le Creuset Backform aus Gusseisen einfetten. Mehl, Backpulver, Natron und Salz sieben und vermengen, dann beiseite stellen. Den Zucker und die Zitronenschale in eine Schüssel geben und gut vermengen, damit sich das Aroma entfalten kann.

1/2



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

5. Nun die Butter und die Zitronen-Zucker-Mischung mit einem Handrührgerät zu einer blassen Creme verrühren. Bei laufendem Handrührgerät, die Eier nacheinander hinzugeben und jeweils gut vermischen. Anschließend die Mehlmischung, dann die Milch und den Zitronensaft hinzugeben und alles glatt verrühren. Zum Schluss die gehackten Pistazien unterheben.
6. Den Teig löffelweise in die vorbereitete Kastenform geben und 45 Minuten goldgelb backen. Mit der Stäbchenprobe prüfen, ob der Teig durchgebacken ist. Aus dem Backofen nehmen und den gekühlten Zitronensirup darüber verteilen.
7. Vor dem Herausnehmen aus der Backform und bevor die Zitronenglasur auf dem Kuchen verteilt wird, vollständig abkühlen lassen. Nach Belieben zusätzlich mit gehackten Pistazien bestreuen.

Copyright Bild/Rezept © 2024 Le Creuset
www.lecreuset.com