

Zitronenkuchen

50 g kandierter Ingwer (in Sirup)
280 g Mehl (gesiebt)
60 g Speisestärke
2-3 TL Backpulver
1 unbehandelte Zitrone
100 g Crème fraîche
220 g Butter (weich)
200 g Zucker
Salz
5 Eier
1-2 TL Zitronenaroma
1-2 TL Öl für die Form
6 El Zitronenlikör
120 g Puderzucker (gesiebt)
3-4 El Zitronensaft

1. Ingwer abtropfen lassen. 1 El Sirup auffangen und für den Guss beiseite stellen. Ingwerstücke sehr fein schneiden. Mehl und Stärke mit Backpulver mischen. Von der Zitrone die Schale fein abreiben. 4 El Saft auspressen und mit Crème fraîche verrühren.

2. Butter mit Zucker und 1 Prise Salz in einer Küchenmaschine mit den Schneebesen ca. 15 Minuten sehr cremig-weißlich aufschlagen. Eier einzeln aufschlagen und nacheinander zugeben. Mehlmischung, Zitronenschale, Crème fraîche, Zitronenaroma und Ingwerstücke sorgfältig mit einem Teigspatel unterheben.

3. Eine beschichtete Kastenform (2,5 l Inhalt; 26 cm lang) leicht fetten. Den Teig einfüllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen bei 170 Grad auf der untersten Schiene 45-50 Minuten backen (Gas 1-2, Umluft 40-45 Minuten bei 160 Grad).

4. Eine beschichtete Kastenform (2,5 l Inhalt; 26 cm lang) leicht fetten. Den Teig einfüllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen bei 170 Grad auf der untersten Schiene 45-50 Minuten backen (Gas 1-2, Umluft 40-45 Minuten bei 160 Grad).