

ZUTATEN

RÜHRKUCHEN:

3 Eier
300g Zucker
250ml Buttermilch
300g Mehl
1/2 Pkg. Backpulver
1 Zitrone
Prise Salz

CREME:

800ml Sahne
100g Puderzucker
350ml Buttermilch
3 Zitronen
8 Blätter Gelatine
Prise Salz

DEKO:

2 Kiwis
100g Erdbeeren
1/2 Orange
100g Heidelbeeren

ZITRONEN-BUTTERMILCH BLECHKUCHEN

1. Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen

2. Für den Rührteig Eier mit Zucker schaumig schlagen. Mehl mit Salz und Backpulver vermischen und abwechselnd mit der Buttermilch zum Eiergemisch geben. Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und Zitronenhaut mit einer scharfen Raspel abreiben. Anschließend Zitrone auspressen und Abrieb, sowie Saft zum Teig geben. Alles in ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech 42cm x 29cm gießen, glatt streichen und im Ofen 30-35 Minuten backen. Anschließend mindestens 1 Stunde auskühlen lassen

3. Für die Creme Sahne steif schlagen. Buttermilch mit Abrieb und Saft der 3 Zitronen, sowie Puderzucker und Salz vermischen und vorsichtig unter die steife Sahne heben. Gelatine nach Packungsanleitung quellen lassen und anschließend in einem kleinen Topf erhitzen. Etwas von der Creme unter die Gelatine im Topf mischen und diese Flüssigkeit anschließend zur gesamten Creme geben. Schnell und gründlich in die Creme mischen

4. Creme auf den abgekühlten Kuchen gießen, glatt streichen und im Kühlschrank für ca. 2 Stunden kühlen

5. Kiwis schälen und zusammen mit den Erdbeeren und Orangen in Scheiben schneiden und auf dem Kuchen platzieren. Abschließend mit ein paar Blümchen dekorieren und noch kalt servieren

REZEPT FÜR: 1 BLECH 42CM X 29CM
DAUER: 3 STUNDEN 30 MINUTEN



NOTIZEN