

Kuchen Backen Rezepte

Cranberry Zitronenkuchen

Anzahl: 10 Portionen Gattung: Backen, Cranberry, Kuchen, Obst, Früchte

3	Unbehandelte Zitronen	190 g	Butter (weich)
	Weiche Butter für die Form	370 g	Zucker
	- und Folie		Salz
	Mehl für die Form	6	Eier (M)
375 g	Mehl (gesiebt)	75 ml	Schlagsahne
1,50 Teel.	Weinsteinbackpulver (oder	175 g	Getrocknete Cranberries
	- Backpulver)	150 g	Puderzucker

1. Schale von 2 Zitronen abreiben. 11 EL Saft auspressen. Eine Kastenform (31X11 cm) ausfetten, dünn mit Mehl ausstäuben. Mehl und Backpulver mischen.

2. Butter, Zucker und 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührers etwa 6 Minuten schaumig weiß aufschlagen. Nacheinander die Eier mit jeweils 1 EL Mehl unterrühren. Zuerst die Sahne, dann 8 EL Zitronensaft und die Zitronenschale unterrühren. Restliches Mehl gleichmäßig unterrühren. Cranberries mit einem Teigspatel unterheben. Teig in die Form füllen.

3. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad (Gas 2-3, Umluft 160 Grad) auf der 2. Schiene von unten 90 Minuten backen. Den Kuchen nach 30-35 Minuten lose mit gebutterter Alufolie bedecken. Den Kuchen in der Form etwas abkühlen lassen. Dann vorsichtig mit einem Messer vom Rand lösen und behutsam aus der Form nehmen. Den Kuchen ganz auskühlen lassen.

4. Puderzucker sieben, mit dem restlichen Zitronensaft verrühren. Die Glasur auf dem Kuchen verteilen und fest werden lassen.

Zubereitungszeit: 2 Stunden (plus Kühlzeit)