

Zitronen-Lavendel Kuchen

Der Zitronen-Lavendel Kuchen ist ein schmackhaftes und saftiges Kuchen-Rezept.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

200 g	Mehl
1 Packung	Backpulver
1 Prise	Salz
110 g	Butter
150 g	Zucker
1 Stk.	Bio-Zitrone
2 EL	Lavendelblüten (getrocknet)
3 Stk.	Eier
150 g	Magerjoghurt
1 EL	Vanilleextrakt
60 g	Staubzucker
2 EL	Zitronensaft
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Zuerst den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Kastenform mit Butter einfetten.
2. Das Mehl mit Backpulver und Salz in einer Schüssel vermengen.
3. Die Butter mit Zucker zu einer schaumigen Creme verrühren. Die getrockneten Lavendelblüten und den Abrieb der Bio-Zitrone unterrühren. Die Eier nach und nach zugeben.

4. Das Magerjoghurt mit dem Saft der Zitrone und Vanilleextrakt vermischen.
5. Die Hälfte vom Mehl zur Eiermasse geben und unterheben. Abschließend Magerjoghurt und restliche Mehl zugeben und verrühren.
6. Den Teig in die vorbereitete Form geben und im Ofen zirka 30 Minuten backen.
7. Für die Glasur Staubzucker mit Zitronensaft verrühren und den abgekühlten Zitronen-Lavendel Kuchen damit dekorieren.

Tipp