

Zitronenkuchen

50 g kandierter Ingwer (in Sirup)
280 g Mehl (gesiebt)
60 g Maizena
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

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

Butter und Zucker mit 1 Prise Salz in einer Schüssel schaumig schlagen. Eier einzeln aufschlagen und nacheinander zugeben. Mehlmischung, Zitronenschale, Crème fraîche, Zitronenaroma und Ingwerstücke sorgfältig mit einem Teigspachtel unterheben.

Eine beschichtete Form (2.5 Liter Inhalt, 26cm lang) leicht fetten. Den Teig einfüllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen bei 170 Grad auf der untersten Rille 45 – 50 Minuten backen.