

Zitronen-Lavendelkuchen

Zutaten:

250 g Butter

250 g Zucker

5 Eier

250 g Mehl
1 TL Backpulver

1 Prise Salz
1 dl Zitronensaft
2 TL getrocknete
Lavendelblüten

0.5 dl Zitronensaft
50 g Puderzucker

1 dl Zitronensaft
300 g Puderzucker

Verarbeitung:

schmelzen.

beigeben.

aufschlagen und alles mit dem Schwingbesen verquirlen.

und
in den Teig sieben.

und
unter den Teig mischen und alles in eine gut eingefettete
oder mit Backpapier ausgelegte Backform geben.

Den Kuchen in der unteren Ofenhälfte während ca. 50-60
Minuten bei 180° C backen (160° C bei Umluft).

mit
verrühren.

Den noch warmen Kuchen mehrmals einstechen und mit
dem Guss tränken. Dann auskühlen lassen und aus der
Form nehmen.

und
zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Den Guss vorsichtig
über dem Kuchen verteilen.

