



Zitronen-Lavendel-Kuchen

mit Limoncello

Zutaten

Für den Teig: 200 g weiche Butter · 220 g Zucker · 3 Eier · 300 g Mehl · 200 g Buttermilch
1 Päckchen Vanillezucker · abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone · 1 Teelöffel Mohn
3 Teelöffel Natron-Backpulver · 3 Teelöffel gemahlene getrocknete Lavendelblüten · ca.
50 ml Limoncello-Likör **Für den Limoncello-Sirup:** 50 gr. Zucker · Saft einer Zitrone
50 ml Wasser · 50 ml Limoncello

Zubereitung (CA. 60 MIN)

Die Butter schaumig rühren, nach und nach Eier und Zucker sowie Vanillezucker, Zitronenschale und Limoncello hinzufügen. Mehl mit dem Backpulver, Mohn und Lavendelblüten mischen. Mehl in zwei Portionen kurz auf kleiner Stufe unterrühren und Buttermilch hinzufügen. Den fertigen Teig in eine gefettete Kastenform füllen für ca. 45 Minuten in dem auf 180 Grad Ober/Unterhitze vorgeheizten Ofen backen. Für den Sirup Zucker, Zitronensaft, Wasser und Limoncello unter ständigem Rühren in einem kleinen Topf einkochen. Wenn der Kuchen aus dem Ofen kommt, sofort mit dem Limoncello Sirup beträufeln.