



Lebendiges Land
Ökologische Produkte

Rezept der Woche KW 10 | 2024

Pastinaken-Zitronenkuchen

für 12 Stücke

Zutaten

- 125 g Butter
- 100 g Zucker
- 2 Eier
- Zitrone
- Bio-Orange (Saft und Abrieb)
- 250 g Pastinaken
- 100 g gemahlene Mandeln
- 100 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 100–150 g Puderzucker
- 2–3 EL Zitronensaft

Zubereitung

Zitrone und Orange heiß waschen und die Hälfte der Schale fein abreiben. Die andere Hälfte mit dem Zestenreißer abziehen, auf einem Teller mit wenig Zucker vermischen und zurückstellen. Saft auspressen. Pastinaken schälen und fein raspeln. Butter, Zucker und Eier cremig rühren, Pastinaken, Mehl, Backpulver und geriebene Mandeln zufügen und gut durchmischen. Abrieb von Zitrone und Orange und 8–10 EL Saft unterrühren. Backofen auf 175 °C vorheizen. Backform fetten und mit Backpapier auskleiden, Teig einfüllen. 40–45 Minuten backen, Stäbchenprobe machen. Kuchen abkühlen lassen und mit einem Guss aus Puderzucker und Zitronensaft bestreichen, Zesten darüberstreuen.