

Süddeutsche Zeitung Magazin

Probier doch mal | 28. Januar 2017

Kindheit als Kuchen Backmischungen haben einen schlechten Ruf – auch weil man mit ihnen oft gar keine Zeit spart. Diesen Zitronenkuchen bäckt unser Kolumnist Hans Gerlach in zwei Varianten: einmal ohne und einmal mit Backmischung – allerdings mit einer ganz speziellen. VON VON

HANS GERLACH (TEXT + FOTOS)



Zu meinem dritten Geburtstag bekam ich einen funktionierenden Kinderherd geschenkt. Als kleines Kind versuchte ich mich an Spiegelei, Nudelsuppe und Kuchen. Später wurde ich dann Koch. Die Backformen für meinen Kinderherd waren sehr klein, meist backte ich also einen kleinen Kuchen mit ein paar Löffeln Teig vom großen Kuchen, den meine Mutter den großen Backofen schob. Als berufstätige Mutter dreier Kinder griff sie damals oft zu einer Backmischung für Zitronenkuchen. Damals fand ich den Kuchen wunderbar – heute würde ich gerade so einen einfachen Rührteig normalerweise ohne Backmischung zubereiten. Die Arbeitersparnis ist nämlich wirklich nicht

groß.

Kürzlich bin ich allerdings auf eine Variante gestoßen, die mir doch sehr gut gefällt. Denn [bei diesem Convenience-Produkt](#) geht es gar nicht um die vermeintliche Zeitersparnis, sondern um einen besonderen Geschmack: für ihren Zitronenkuchen mischen Stefan Schmutz und Julia Reimann Dinkel- und Einkornmehl mit Backpulver, Zucker und Zitrone. Die Mischung ist gut abgestimmt, der Kuchen schmeckt locker, saftig, zitronig, sogar ein bisschen nussig – das liegt am Einkorn, einer uralten Getreidesorte. Trotz des Namens trägt jeder Halm mehr als nur ein Korn. Aber im Vergleich zu modernen Weizensorten ist der Ertrag gering, das Aroma dafür ganz groß.



Auf ihrem Biohof Chiemgau Korn bearbeiten die beiden Agrar-Ingenieure ihre Felder so, dass die nächsten Generationen gesunde und lebendige Böden übernehmen werden. Eine Arbeit, die uns allen dient. Um die Wertschöpfung auf dem Hof zu erhöhen, verkaufen die beiden in ihrem Webshop nicht nur Mehl und ungewöhnliche Getreidesorten, sondern auch einfache Produkte, wie eben die Backmischung für einen Zitronenkuchen.

Für das Rezept habe ich sowohl den Einkorn-Dinkel-Teig als auch den klassischen Weizenmehl-Teig ausprobiert, beide funktionieren sehr gut. Im Kinderherd dauert alles natürlich etwas länger.

Kleine Zitronenkuchen mit Rührteig

Für 12 kleine Kuchen oder Muffins:

1,5 saftige Bio-Zitronen
100 g Puderzucker für die Glasur
125 g weiche Butter und etwas Butter für die Formen
3 Eier (L)
200 g Mehl
80 g Stärke
120 g Zucker
1,5 TL Backpulver
2 EL Milch

Backofen auf 175 Grad vorheizen (keine Umluft). Die Zitronen heiß waschen, abtrocknen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen – zwei bis drei Teelöffel Saft mit 100 g Puderzucker verrühren, mit Folie zudecken und als Glasur beiseite stellen.

Butter mit dem Rührgerät gründlich weiß und schaumig schlagen. Die Eier nach nacheinander unterschlagen. Mehl, Stärke, Zucker und Backpulver mischen. Zusammen mit restlichem Zitronensaft, Zitronenschale und Milch unter die Eier-Mischung rühren – nicht sehr gründlich, dann werden die kleinen Kuchen besonders zart. Es dürfen ein paar Mehlklümpchen im Teig bleiben.

In gebutterte Muffinformen füllen und auf der mittleren Schiene im Ofen etwa 30 Min. backen. Aus der Form nehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen. Die abgekühlten Zitronenküchlein mit Zitronenglasur überziehen, trocknen lassen.

Variante mit Einkorn-Dinkel-Backmischung:

Mehl, Zucker und Backpulver weglassen und durch den Inhalt einer Packung Einkorn-Zitronen-Kuchen ersetzen. Eventuell nur eine Zitrone verwenden, oder den Superpower-Zitronengeschmack von Backmischung und zusätzlichen frischen Zitronen genießen.



Noch mehr entdecken! Die besten Rezepte aus dem SZ-Magazin und der Süddeutschen Zeitung [auf Das Rezept](#)



Quelle: <http://sz-magazin.sueddeutsche.de/texte/anzeigen/45543>