



Benötigte Zutaten

110 g	Premium Teebutter (geschmolzen)
250 g	Zucker
2	Eier (zimmerwarm)
240 ml	Premium Buttermilch (zimmerwarm)
1	Zucchini (geraspelt)
300 g	Mehl
1 Prise	Salz
1 TL	Natron
1/2 TL	Backpulver
1 TL	Zimt
1 TL	Muskatnuss (gemahlen)
	Staubzucker (zum Bestreuen)

Zucchini-Buttermilch-Kuchen

Zucchini im Kuchen? Unbedingt. Geraspelt in den Teig gearbeitet, macht die Zucchini diesen Buttermilchkuchen besonders saftig und locker. Die Buttermilch bringt eine feine Säure mit, die zusammen mit Zimt und Muskatnuss an klassische Gewürzkuchen erinnert. In der Kastenform gebacken, ist der Kuchen mit Buttermilch in rund einer Stunde fertig. Ein Kuchenrezept mit Buttermilch, das zeigt, wie vielseitig Backen mit Buttermilch sein kann.

Anleitung

1. Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze (160°C Umluft) vorheizen, eine Kastenform mit etwa 22-24 cm Länge einfetten und mit Backpapier auskleiden.
2. Die geschmolzene und etwas abgekühlte Butter gemeinsam mit dem Zucker, den Eiern und der Buttermilch verrühren.
3. Die geraspelten Zucchini unterheben.
4. Mehl, Salz, Natron, Backpulver, Zimt und Muskatnuss sieben und in einer größeren Schüssel miteinander vermengen.
5. Das Butter-Zucchini-Gemisch zum Mehl dazugeben und nur so lange miteinander verrühren, bis kein Mehl mehr zu sehen ist.
6. In die Backform geben und für 40-45 Minuten in der Mitte des Ofens backen.
7. Kurz in der Form und danach komplett auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
8. Den Zucchini-Buttermilch-Kuchen nach Belieben zusätzlich mit Staubzucker bestreuen.



Tipps:

Warum Buttermilch den Kuchen so saftig macht

Buttermilch enthält Milchsäure, die im Zusammenspiel mit Natron als Triebmittel wirkt. Der Teig geht dadurch gleichmäßig auf und bekommt eine feinporige, lockere Struktur. Gleichzeitig sorgt die Buttermilch dafür, dass der Kuchen auch nach zwei bis drei Tagen noch feucht bleibt. Buttermilch Rezepte für Kuchen nutzen diesen Effekt gezielt: Im Vergleich zu Teigen mit Milch oder Joghurt fällt das Ergebnis spürbar leichter aus, ohne an Geschmack einzubüßen.



Ein Rezept von
lawofbaking.com