

Unwiderstehlicher, klebriger Zitronenkuchen

Vermutlich eher englisch, aber *Lemon Drizzle Cake* wird im Café an Bord der ausgedienten *Royal Yacht Britannia* serviert, die heute als Museumsschiff im Hafen von Leith bei Edinburgh vor Anker liegt.



Und damit ist er „schottisch genug“, um hier auf *ganzeinfachwhisky.net* samt Rezept veröffentlicht zu werden. Dieser hier ist übrigens besser als der auf der *Royal Yacht Britannia*. ☺ Ich habe ihn mittlerweile sehr oft gebacken und bin jedes Mal begeistert.

Drizzle ist wörtlich übersetzt Nieselregen. Müsste ich ihm einen deutschen Namen geben, dann wäre es *Unwiderstehlicher, klebriger Zitronenkuchen*.

Für die folgende Anleitung ließ ich mich von einem englischen Rezept inspirieren und adaptierte es bzgl. Zutaten und Einheiten für deutsche Leser.

Alle Angaben sind ausgelegt für eine Kastenform. Für eine runde 26er oder gar 28er Springform die Mengen bitte etwas erhöhen und die Backzeit geringfügig verlängern.

Zutaten:

175 g Butter
175 g feinsten Backzucker
2 unbehandelte Zitronen
1 Prise Salz
3 Eier
100 g Mehl
1 TL Backpulver
75 g gemahlene blanchierte Mandeln
etwas Milch
100 g brauner Rohrzucker

Tipp: Gemahlene blanchierte Mandeln erkennt man an der Farbe, nämlich gleichmäßig hell, weil ohne Schale gemahlen. Und statt feinstem Backzucker, wenn gerade nicht zur Hand, kann man auch normalen nehmen.

Zubereitung:

Den Ofen auf 170 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Form einfetten und mit zuvor zugeschnittenem Backpapier auskleiden.

Butter, Zucker und die Zesten von *einer* Zitrone schaumig schlagen. Salz und Eier nach und nach hinzufügen.

Das mit dem Backpulver vermischte Mehl unterheben. Den Teig mit ein bisschen Milch in eine Konsistenz bringen, sodass er gerade eben zäh von einem Löffel tropft. Den Teig in die Form verteilen und die Oberfläche glattstreichen.

45-50 Minuten auf der mittleren Schiene backen. Gegebenenfalls für den Rest der Backzeit den Kuchen mit etwas Alufolie abdecken, wenn die gewünschte Bräunung schon vorzeitig erreicht ist.

Die Zesten der *zweiten* Zitrone und den gesamten Saft von *beiden* Zitronen mit dem Rohrzucker verrühren. Die Oberfläche des noch warmen Kuchens mit Zahnstochern oder einer Gabel intensiv löchern. Den Zitronensirup so langsam über den Kuchen geben, dass er Zeit hat, aufgesaugt zu werden.

Den Kuchen erst nach vollständigem Erkalten aus der Form holen.

Welchen Whisky würde ich empfehlen? Einen fruchtig-süßen. Vielleicht einen Glengoyne oder Tamdhu, beide bekannt für ihre in Sherryfässern gereiften Whiskys. Oder einen Glen Garioch. Gar nicht so weit entfernt von Edinburgh – und damit schließt sich der Kreis.

Slàinte Mhath!
Dirk