

# Zitronen-Matcha-Kuchen



Naschkater ist ja ganz verrückt nach Zitronenkuchen jedweder Sorte. Wenn ich nicht weiß, was ich backen soll, erinnert er mich regelmäßig, dass meine vegane [Torta della nonna](#) ja soooo lecker war oder dass ich doch mal [Zitronen-Muffins](#) backen könnte (als hätte ich das noch niieeee gemacht).

Neulich hatte ich aber auch mal wieder Lust auf Zitronenkuchen. Ein bisschen was Besonderes sollte es aber schon sein, denn wie gesagt gibt es ja bereits einige Variationen von Zitronenkuchen auf dem Naschkatzen-Blog.



Da kam mir die Idee, fruchtige Zitrone mit erdig-belebendem

Matcha zu verbinden. Schon farblich ist das ja eine hübsche Sache und geschmacklich – ergab der Praxistest – ist es ebenfalls „absolut naschkatzentauglich“, wie Katerchen immer sagt.

Die Matchanote im Kuchen habe ich absichtlich etwas dezenter gehalten. Man schmeckt ihn, aber das grüne Pulver sollte nicht dominieren. Ihr könnt natürlich auch einen normalen Marmorkuchen daraus backen, sprich, die Gabel durch beide Teige ziehen. Oder ihr gießt den Matchateig in „Flecken“ in den gelben. Da könnt ihr euch kreativ austoben. =)



**Für 1 Kastenform:**

300 g Mehl  
15g Backpulver  
170 g Zucker  
100 ml Öl (mildes Olivenöl, alternativ Rapsöl)  
250 ml Pflanzendrink (Milch)  
Abgeriebene Schale von 2 Bio-Zitronen  
Saft von 1 Zitrone  
2 TL Matcha-Pulver

Die trockenen Zutaten vermischen. Öl, Milch, Pflanzendrink, Zitronenabrieb und -saft verrühren und zu den trockenen Zutaten geben. Alles zu einem Teig verrühren und dann 1/3 des Teigs in eine andere Schüssel füllen.

Den Ofen auf 170 °C Umluft vorheizen.

Das separierte Drittel Teig mit dem Matcha-Pulver verrühren. Einen Teil des übrigen Zitronenteigs in die gefettete Kastenform füllen, dann etwas grünen Teig darübergießen. Wieder gelben Teig darauf geben und so weiter, bis der Teig aufgebraucht ist.

Den Kuchen ca. 50-60 Minuten backen (am besten Stäbchenprobe machen). Den Kuchen in der Form abkühlen lassen, stürzen und mit Puderzucker bestäuben oder mit einem Guss aus Puderzucker und Zitronensaft bestreichen.



Habt ein sonniges und genussvolles Wochenende, ihr Lieben!  
Eure Judith

---

# Apfelkuchen mit Buchweizen

Beitrag

enthält

unbezahlte

Werbung



Letztes Jahr haben die drei Bäume auf dem Grundstück meiner Eltern zwischen unserem und dem Nachbardorf keinen einzigen Apfel getragen. Der Frost im Frühjahr hatte alle Blüten auf dem Gewissen.

Was letztes Jahr verloren ging, schienen die Bäume jetzt wettmachen zu wollen. Sie bogen sich unter der Last und die Äpfel wuchsen so dicht, dass wir teilweise Mühe hatten, sie mit unserem Pflückstab herunter zu holen. Ein Baum fiel dieses Jahr leider der Hitzewelle zum Opfer, trotzdem haben wir unfassbare Mengen geerntet – und es hängen noch immer Früchte an den Bäumen.

Als Kind bin ich auf jeden Baum geklettert, der mir unter die

Nase kam und da unsere Bäume mittlerweile so dicht wachsen, dass man von außen nicht an alle Äpfel heran kommt, kletterte ich kurzerhand in den Baum und pflückte in der Krone die schönsten Äpfel. Ich fühlte mich gleich 20 Jahre jünger! Wie schön das ist, in einem Baum zu sitzen. Ich hatte es über die Jahre ganz vergessen.



Die ganze Ernte will jetzt natürlich verarbeitet werden. Also

gab es diese Woche den ersten Apfelkuchen –es wird sicher nicht der letzte bleiben. Da ich schon einige Apfelkuchen gebacken habe, wollte ich gerne etwas Neues ausprobieren. Ein italienisches Buch inspirierte mich dazu, auch mal andere Mehlsorten auszuprobieren und so habe ich gerösteten Buchweizen frisch gemahlen und etwa die Hälfte des Mehls damit ersetzt. Der nussige Geschmack passt sehr gut zu den säuerlichen Äpfeln. Man kann auch normales Buchweizenmehl nehmen, oder stattdessen die gleiche Menge Dinkel- oder Weizenmehl.

Da meine Mühle etwas gesponnen hat, wurde mein Mehl etwas grießig. Wer Kasten Kuchen etwas rustikaler haben möchte, wie sich meiner unbeabsichtigt gestaltet hat, der kann noch ein, zwei Esslöffel Grieß in den Teig geben. Oder ihr mahlt euch Buchweizen im Bioladen ebenfalls frisch.

Für den Kuchen habe ich mal wieder meine originellen Backformen von [DEK-Design](#) heraus gekramt. Auf Detlefs Homepage könnt ihr diese und viele weitere schöne Formen bestellen.

### **Für 1 große Kastenform:**

200 g Dinkelmehl Type 630  
290 g Buchweizenmehl (am besten frisch gemahlen)  
2 TL Backpulver  
2 Prisen Salz  
2 TL Zimt  
100 g gehackte Pekannüsse  
5 mittelgroße (säuerliche) Äpfel  
2 Eier  
230 g weiche Butter/Margarine (alternativ geht auch Öl)  
290 g Zucker  
(Puderzucker für die Deko)

Die ersten 5 Zutaten in eine Schüssel wiegen und vermischen.  
Die Äpfel waschen, trocknen und in Würfel schneiden.  
Eier, Butter und Zucker schaumig rühren, dann die Äpfel und die Nüsse untermischen und den Mehl-Mix nach und nach dazu

geben und alles zu einem homogenen Teig verrühren.

Eine Kastenform gut ausfetten oder mit Backpapier auslegen, den Teig hinein füllen und den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 170 °C (Umluft) ca. 1 Stunde lang backen.

In der Form eine Weile abkühlen lassen, den fast erkalteten Kuchen stürzen. Wer mag bestäubt den kalten Kuchen mit Puderzucker.



Erntet ihr auch gerade Sommerfrüchte? Wie lagert ihr sie ein

und was zaubert ihr daraus?

Vielleicht habt ihr noch ein unschlagbares Rezept für mich? =)

Habt ein genussvolles Wochenende!

Eure Judith

Wer mehr Lust auf einen anderen Apfelkuchen hat, wird vielleicht beim [1-2-3-Apfelkuchen](#) mit Guss fündig, oder beim Apfelkuchen mit [Rum-Rosinen-Nussgitter](#) oder auch beim [Apfelkuchen mit Limoncello-Guss](#).

Und wer lieber Kekse knabbern will, sollte unbedingt [diese Apfelkekse](#) ausprobieren!