

## Zitronensirup Kuchen

### ZUTATEN

**120 gr** Mehl  
**1 EL** Backpulver  
**120 gr** Hartweizengries  
**120 gr** Zucker  
**1 EL** Olivenoel  
**5 Tropfen** Vanillearoma  
**4** Eier  
Butter zum einfetten  
gehackte Pistazien zum garnieren  
geschlagene Sahne zum Servieren  
Sirup:  
**120 gr** Zucker  
**200 ml** Wasser  
**1 EL** Zitronensaft

### ZUBEREITUNG

**1.**

Den Backofen auf 190 Grad vorheizen. Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben und mit dem Grieß vermischen.

**2**

Zucker, Olivenöl, Vanillearoma und Eier miteinander verquirlen und in die Mehlmischung einrühren. In eine leicht eingefettete 20 cm x 20 cm große Backform geben und 25 Minuten im Ofen backen, bis der Kuchen aufgegangen und goldbraun ist.

**3**

Währenddessen für den Sirup Zucker, Wasser und Zitronensaft in einem Topf aufkochen und 5 Minuten kochen. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

**4**

Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und sofort mit dem warmen Sirup übergießen. Völlig erkalten lassen, dann in Quadrate schneiden, mit Pistazien bestreuen und mit Schlagsahne servieren.