

Zitronenkuchen



Lieblings-Geburtstagstortenrezept von: Sabrina

Zutaten:

Zitronenkuchen

190g Mehl
1,5 TL Backpulver
¼ TL Salz
3 Eier (Größe M)
2 TL Zeste einer Zitrone
215 g Zucker
125 g geschmacksneutrales Pflanzenöl
125 g Sauerrahm

Lemon Curd

150 ml Zitronensaft + Zeste einer ganzen Zitrone
175 g Zucker
2 TL Vanillezucker
1 guter EL Butter
4 Eier (Größe M)

Cremiges Frischkäse Frosting

185 g weiche, zimmerwarme Butter
140 g Puderzucker, gesiebt
2 TL Vanilleextrakt
280 g Frischkäse

Zubereitung:

Lemon Curd

Den Zitronensaft zusammen mit der Zeste, Zucker, Vanillezucker und Butter in einen Topf. Alles unter gelegentlichem Rühren miteinander erwärmen, bis es einmal kurz aufblubbert.

In der Zwischenzeit werden die Eier aufgeschlagen und verquirt. Dann wird die Eimasse anschließend einmal durch ein Sieb gestrichen.

Ist die Zitronensaftmischung heiß, ganz langsam, in einem dünnen Strahl und unter stetigem Rühren zur Eimasse gießen. So wird die Temperaturen der beiden Massen langsam angeglichen und die Eier werden nicht direkt zu Rührei.

Nun wird die Lemon Curd Grundmasse durch ein Sieb zurück in den Topf gegossen. Hierbei fängst du die Zesten ab. Denn das Lemon Curd soll am Ende ganz glatt und cremig werden.

Zum Schluss das Curd nun noch einmal vorsichtig bei kleiner Flamme unter stetigem Rühren erhitzen, bis es schön cremig eindickt. Anschließen sofort in heiß ausgespülte Einmach- oder Marmeladengläse abfüllen und sauber verschließen.

Zitronenkuchen



Zitronenkuchen

Den Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Fette eine Kuchenform mit 26cm Durchmesser ein.

Für Teig werden zuerst alle feuchten Zutaten bestehend aus den Eiern, Zitronenzesten, Zucker, Öl und Sauerrahm verquirt.

In einer zweiten Schüssel werden Mehl, Backpulver und Salz miteinander vermengt und die Mischung über die feuchten Zutaten gesiebt. Dann untereinander heben bis sich alle Zutaten miteinander verbunden haben. Anschließend den Teig gleichmäßig in der Kuchenform verteilen. Nun wird der Kuchen in den Ofen geschoben Schiebe und für ca 45 min backen. Abkühlen lassen und eine dünne Schicht (ca 5 Esslöffel) Lemon Curd auf dem Kuchen verteilen.

Cremiges Frischkäse Frosting

In einer Rührschüssel weiche, zimmerwarme Butter kurz cremig aufschlagen. Anschließend den Puderzucker dazusieben und rühren bis die Masse hell und cremig wird. Nun wird der Vanilleextrakt und anschließend esslöffelweise der zimmerwarme Frischkäse hinzugegeben. Das Frosting sollte schön seidig und geschmeidig sein. Um das Ganze abschließend gut zusammensetzen zu können, wird das Frosting in einen Spritzbeutel gefüllt und auf dem Kuchen verteilt.

Zum Schluss noch mit Lemon Curd verzieren und nach Belieben mit einer Zitronenscheibe garnieren :)