

Zitronenkuchen



Zutaten (16 Stücke):

Teig:

- 250 g Butter
- 5 Eigelb
- 5 Eiweiss
- 50 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 200 g Mehl
- 50 g Speisestärke
- 1 TL Backpulver
- 200 g Puderzucker

Tränke & Guss:

- 50 g Puderzucker (für die Tränke)
- Saft von 2 Zitronen
- 100 g Puderzucker (für den Guss)
- etwas Milch

Zubereitung:

Backofen auf 180 Grad Celsius Umluft vorheizen und eine Kastenform (24 cm Länge) ausfetten.

Dann das Eiweiss mit Salz steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen und das Eiweiss so lange schlagen, bis es komplett fest ist und eine glänzende Oberfläche besitzt.

Butter und Puderzucker mit einem Mixer aufschlagen. Dann Mehl, Backpulver sowie Stärke mischen, zum Teig sieben und mit einem Drittel des Eischnees einarbeiten.

Den restlichen Eischnee zugeben und gleichmäßig unter den Teig heben.

Den Teig in die vorbereitete Kastenform füllen und im vorgeheizten Backofen auf der unteren Schiene für 50 - 55 Minuten backen; dann die Stäbchenprobe durchführen.

Den fertigen Kuchen in der Form etwas abkühlen lassen, aus der Form lösen und auf einem Gitterrost etwas abkühlen lassen.

Jetzt die Zitronen auspressen und 2 Esslöffel Saft davon abnehmen.

Den restlichen Saft mit 50 g Puderzucker verrühren. Mit einem Schaschlikspieß in den noch warmen Kuchen stechen und in diese Öffnungen die Zitronensaft-Zucker-Mischung hineinträufeln bis der komplette Kuchen gut getränkt ist.

Den restlichen Puderzucker mit dem übrigen Zitronensaft und so viel Milch verrühren, dass ein glänzender, nicht zu flüssiger Zuckerguss entsteht; den Kuchen dann damit überziehen und ggf. noch nach Belieben (z.B. mit Schokoladen- oder Zuckerstreuseln) dekorieren.

Nährwertangaben: 296 kcal p.P , 103 g KH p.P.