

Zitronenkuchen á la Starbucks

• bester Zitronenkuchen •



Zutaten

Lemoncurd

300g Zucker
100g weiche Butter
4 Eier, Gr. M
150ml Zitronensaft
1 Prise Salz
Abrieb von 2 Bio Zitronen

Teig

150g weiche Butter
200g Zucker, 1 Prise Salz
3 Eier, Gr. M
90ml Milch, 120g Lemoncurd
Abrieb & Saft einer Bio Zitrone
300g Mehl, 1 P. Backpulver

Zubereitung

Lemoncurd: Zucker u. Zitronenschale im Blender fein mahlen.
Restliche Zutaten zufügen und mit dem Programm Sauce einkochen.
(Alternativ im Topf unter ständigem Rühren einkochen.) Umfüllen
und abkühlen lassen.

Teig: Butter u. Zucker schaumig rühren, Eier einzeln unterrühren.
Dann Milch, Lemoncurd und Zitronensaft abwechselnd mit dem Mehl
inkl. Backpulver untermengen.

Den Zauberkasten leicht buttern im vorgeheizten Ofen
bei 180 Grad Ober/Unterhitze etwa 50 Minuten backen.

Stäbchenprobe machen.

In der Form auf einem Kuchengitter komplett auskühlen lassen,
stürzen und mit Puderzucker bestreut servieren.

Tipps:

Puderzucker mit gemahlener Zitronenschale vermischen oder
mit einem cremig gerührten Icing aus 250g Puderzucker, 1 Eiweiß u.
30ml Zitronensaft bestreichen.