

Zitronenkuchen

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Torten
Zitronen
Mascarpone

135 g Butter, weich
120 g Zucker
1 Ei
250 g Mehl
 etwas Mehl
 etwas Butter
 etwas Zucker
Alufolie
Kichererbsen

* Für die Füllung:

2 Eier
2 Eigelbe
160 ml Zitronensaft, frisch
2 Zitronen, abgeriebene
 ; Schale von
1 ts Honig
1 pn Salz
120 g Zucker
40 g Butter, zimmerwarm
1 tb Stärke
400 g Mascarpone
100 g Himbeeren, frisch
2 tb Zucker, brauner

* QUELLE: © Johann Lafer

-- Aufgeschrieben von

-- Hein Rühle in 12/1998

Butter mit dem Zucker schaumig schlagen, das Ei beigeben und weiterschlagen.
Das Mehl einarbeiten, gut durchkneten und zugedeckt für 2 Stunden in den
Kühlschrank stellen.

Den Teig zwischen zwei bemehlten Klarsichtfolien ausrollen und eine runde,
mit Butter eingefettete und mit Zucker ausgestäubte Kuchen- oder Springform
(26 cm) damit auskleiden, mit einer Gabel einstechen. Im vorgheizten Ofen
bei 200°C ca. 10 Minuten "blindbacken". (Alufolie auf den Teig legen und mit
den Kichererbsen beschweren, so daß der Teig nicht aufgehen kann).
Herausnehmen, Alufolie und Kichererbsen entfernen und auskühlen lassen.

Eier, Eigelbe, Zitronenschale, Zitronensaft, Honig, Salz und Zucker schaumig schlagen. Dann die Butter begeben und kräftig durchschlagen. Stärke und Mascarpone einarbeiten und solange rühren, bis eine sämige Konsistenz entsteht. Anschließend die frischen Himbeeren auf dem vorgebackenen Kuchenteig verteilen und mit der Zitronen-Mascarpone-Creme auffüllen.

Im vorgeheizten Ofen bei 190°C etwa 20 Minuten fertigbacken. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Vor dem Servieren mit braunem Zucker bestreuen und im vorgeheizten Backofengrill bei 250°C ca. 5 Minuten goldbraun gratinieren.

Dazu passen Fruchtsaucen, wie Mango-, Himbeer- und Joghurtsauce.