

Zitronenkuchen mit Lemon-Curd-Füllung



1 Bio-Zitrone
220 g Butter, zimmerwarm
200 g Zucker
1 Prise Salz
3 Eier
200 g Mehl
60 g Speisestärke
½ Päckchen Backpulver

150 g Lemon Curd

Zitronenkuchen backen

Schritt 1

Als Erstes die Springform einfetten und mit etwas Mehl bestäuben. Dann den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Danach die Zitrone heiß abwaschen, die äußere Schale abreiben und den Saft auspressen.

Schritt 2

Als Nächstes in einer Schüssel die zimmerwarme Butter mit dem Zucker hellcremig aufschlagen.

Schritt 3

Danach eine Prise Salz und die Eier einzeln nacheinander unterrühren.

Schritt 4

Jetzt Zitronensaft und die Hälfte der Zitronenschale dazugeben. Anschließend Mehl, Speisestärke und Backpulver durch ein Sieb zur Masse geben und zu einem gatten Teig verrühren.

Schritt 5

Abschließend den Teig in die Springform füllen und auf mittlerer Schiene 35-40 Minuten backen lassen. Gegen Ende der Backzeit mit einem Holzstäbchen prüfen, ob der Teig durchgebacken ist.

Zitronenkuchen mit Lemon Curd füllen

Schritt 6

Nun den Zitronenkuchen vollständig abkühlen lassen. Danach mit dem Stiel eines Holzlöffels in regelmäßigen Abständen ca. ¾ tief einstechen.

Schritt 7

Nun die Löcher mit Lemon Curd füllen. Dazu am besten eine Spritze benutzen. So klappt es am schnellsten und besonders sauber. Alternativ kann man das Lemon Curd auch mit einem Teigschaber in die Löcher spachteln oder einen Spritzbeutel verwenden.

Zitronenkuchen dekorieren

Schritt 8

Zum Schluss für das Sahnetopping die Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif aufschlagen. Anschließend locker auf dem Kuchen verstreichen.

Schritt 9

Danach die restliche Zitronenschale darüber streuen und den Zitronenkuchen mit Lemon-Curd-Füllung bis zum Servieren kaltstellen.

200 g Sahne

1 Päckchen Vanillezucker

1 Päckchen Sahnesteif