



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

ZITRONENKUCHEN IN HERZFORM



HAUPTZUTAT

Mehl

ZUBEREITUNGSZEIT

Über 2 Stunden

PORTIONEN

1

ÜBERBLICK

Dieser Zitronenkuchen in Herzform ist die perfekte Nascherei für den Nachmittag.

ZUTATEN

Für den Teig

- 375 g Butter, Raumtemperatur
- 375 g Zucker
- Abrieb von 3 Zitronen
- 6 Eier
- 420 g Mehl
- 15 g Backpulver
- 90 ml Milch

Für die Zitronenglasur

- Saft von 3 Zitronen
- 100 g Zucker

Für die Zitronen-Swiss-Meringue-Buttercreme

- 120 g Eiweiß, Raumtemperatur
- 300 g Zucker
- 400 g Butter, Raumtemperatur
- Abrieb von 3 Zitronen
- Erdbeermarmelade

ZUBEREITUNG

- 1) Alle Zutaten für die Zitronenglasur in einem Topf vermengen und auf dem Herd zum Kochen bringen.
- 2) Dann die Hitze reduzieren und alles so lange einköcheln lassen, bis die Glasur eine leicht sirupartige Konsistenz erreicht hat. Vom Herd nehmen und ruhen lassen.
- 3) Den Backofen auf 160°C (140°C Umluft/Gas Stufe 3) vorheizen.
- 4) Die herzförmige Springform von Le Creuset einfetten und mit Backpapier auslegen.
- 5) Die herzförmige Springform von Le Creuset einfetten und mit Backpapier auslegen.
- 6) Die Eier einzeln nacheinander gut unterrühren.
- 7) Anschließend Mehl und Backpulver vermischen und die trockenen Zutaten zusammen mit der Milch unter die Ei-Zucker-Mischung rühren.
- 8) Alles zu einem glatten Teig verrühren und den Teig anschließend in die gefettete Kuchenform geben.
- 9) Kuchenform in den vorgeheizten Backofen stellen und für 80 Minuten (oder bis ein Holzstäbchen nach dem Reinstechen keine Teigspuren mehr aufweist) backen.
- 10) Die Form aus dem Backofen nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
- 11) Dann mit einem Holzstäbchen Löcher in den Kuchen stechen und die Glasur darüber gießen.
- 12) Den Kuchen noch einmal 20 Minuten auskühlen lassen und dann aus der Form nehmen.
- 13) Während der Kuchen vollständig abkühlt, kann die Buttercreme zubereitet werden.

1/2



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

- 14) Dazu zunächst für ein Wasserbad einen kleinen Topf auf dem Herd zu einem Drittel mit Wasser füllen und zum Kochen bringen.
- 15) In einer Schüssel, die für das Wasserbad im Topf geeignet ist, Eiweiß und Zucker vermischen.
- 16) Die Schüssel dann über den Topf mit dem heißen Wasser stellen. Dabei sicherstellen, dass der Schlüsselboden das Wasser nicht berührt.
- 17) Die Zucker-Eiweiß-Mischung solange über dem Wasserbad rühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat oder die Mischung eine Temperatur von 70 °C auf einem Zuckerthermometer erreicht.
- 18) Dann die gekochte Zucker-Eiweiß-Mischung in eine Rührschüssel umfüllen und mit einem Handrührgerät oder Schneebesen schlagen, bis die Schüssel ausgekühlt ist und die Meringue geschmeidig und glänzend aussieht.
- 19) Dann die gesamte Butter hinzugeben und gut untermengen.
- 20) Anschließend auf niedriger Stufe den Zitronenabrieb unterrühren, bis die Masse erneut geschmeidig und glänzend ist.
- 21) Den abgekühlten Kuchen nun mit der Buttercreme glasieren. Dazu zunächst den Kuchen horizontal halbieren. Erdbeermarmelade zwischen die Scheiben streichen und die Kuchenscheiben wieder übereinander legen. Nun die Buttercreme auf der Oberfläche verteilen und gut verstreichen.

Copyright Bild/Rezept © 2022 Le Creuset
www.lecreuset.com