Omas Zitronen-Meringue-Kuchen

Rezept für Omas Zitronen-Meringue-Kuchen: fruchtig-süßer Küchen unter einer Wolke von luftig geschlagenem Eiklar - ein Gedicht!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

4 Stk.	Eier
2 EL	Mehl
3 EL	Speisestärke
1 Prise	Salz
200 g	Zucker
300 ml	Wasser
2 Stk.	Zitronen
0.5 Stk.	Zitronenzesten
2 EL	Butter
6 EL	Kristallzucker
1 Stk.	Tortenboden (fertig)

Zubereitung

1. Für **Omas Zitronen-Meringue-Kuchen** zu Beginn die Backform einfetten oder mit Backpapier belegen. Die Eier trennen, Eiklar in den Kühlschrank stellen. Mehl und Speisestärke in eine Schüssel sieben. Salz und Zucker zufügen und alles gut durchmischen.

2. Das Wasser mit Zitronensaft und Zitronenzesten in einen mittelgroßen Topf füllen. Mit dem Schneebesen die trockenen Zutaten einrühren. Topfinhalt zum Kochen bringen, dabei oft umrühren. Topf vom Herd nehmen und die Butter einrühren und schmelzen lassen.

3. Eine halbe Tasse der heißen Flüssigkeit abnehmen und mit den Eidottern verquirlen, um die Temperatur anzugleichen. Danach die gesamte Dottermischung unter die heiße Flüssigkeit

ziehen. Erneut zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren eindicken lassen. Vom Herd nehmen und die Mischung gleichmäßig in der Form verteilen.

4. Das Backrohr auf 175 Grad mit Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Eiklar zu steifem Schnee schlagen, dabei langsam den Zucker einrieseln lassen. Solange schlagen, bis sich feste Spitzen bilden. Vorsichtig auf der Zitronenschicht verteilen. Den Kuchen rund 10 Minuten backen, bis die Oberseite leicht anbräunt.

Tipp

Omas Zitronen-Meringue-Kuchen kann man auch mit Orangen zubereiten. Dann eventuell etwas weniger Zucker verwenden.