

Zitronenkuchen mit Baiserhaube

Das Rezept für den Zitronenkuchen mit Baiserhaube werden dein Lieben mögen. Der saftig frische Kuchen schmeckt der ganzen Familie.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 35 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,9 h



Zutaten

Hülsenfrüchte (zum Blindbacken)
Butter (für die Form)
1 Stk. Backform (Springform 26 cm)

für den Teig

250 g	Mehl
1 Packung	Vanillezucker
1 Stk.	Ei
1 Prise	Salz
125 g	Butter kalt

für die Füllung

5 Stk.	Eidotter
3 Stk.	Eiweiß
1 EL	Speisestärke
5 EL	Schlagobers
100 g	Staubzucker
100 ml	Zitronensaft
1 TL	abgeriebene Schale von einer unbehandelten Zitrone

für die Baiserhaube

--

3 Stk. Eiweiß
100 g Staubzucker
1 TL abgeriebene Schale von einer unbehandelten Zitrone

Zubereitung

1. Das Mehl, Vanillezucker, Eier, kalte Butter und Salz rasch zu einem Teig verkneten. In Klarsichtfolie wickeln und zirka 60 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen.
3. Danach ausrollen und in eine mit Butter gefettete 26er Springform auslegen und den Rand hochziehen. Mit Backpapier belegen und mit Hülsenfrüchte bedecken. Im Ofen zirka 10 Minuten backen. Die Hülsenfrüchte entfernen und auskühlen lassen.
4. Für die Füllung die Eidotter mit Speisestärke, Schlagobers und die Hälfte vom Staubzucker über ein Wasserbad schaumig schlagen. Zitronensaft und Zitronenabrieb untermengen. Das Eiweiß steif schlagen, restlichen Staubzucker zugeben. Den Eischnee unter die Creme ziehen.
5. Die Masse auf dem Kuchenboden verteilen und bei 150 °C Umluft zirka 25 Minuten backen. Danach auskühlen lassen.
6. Die Eiweiße steif schlagen und den Staubzucker einrieseln lassen und langsam dazu schlagen. Den Abrieb der Zitronenschale unterheben.
7. Die Baiser Masse mit einem Esslöffel dekorativ auf dem **Zitronenkuchen** verstreichen und bei 200 °C kurz überbacken.
8. Den Kuchen auskühlen lassen, aus der Form nehmen und servieren.

Tipp