Zitronenwolke

Wie der Name schon verrät, schmeckt die Zitronenwolke schön flaumig und wunderbar nach Zitrone. Ein Rezept, das genial einfach ist und zudem hervorragend schmeckt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min

Zutaten

Für den Teig

3 Stk.	Eier
200 g	Zucker
1 Prise	Salz
1 Stk.	Zitrone
200 ml	Schlagobers
200 g	Mehl
3 TL	Backpulver (gestrichen)

Für den Guss

100 g	Staubzucker
1 TL	Butter (geschmolzen)
Nach Belieben	Frischen Zitronensaft

Für die Dekoration

Nach Belieben	Zitronenabrieb

Zubereitung

1. Für die **Zitronenwolke** zuerst die Schale der Zitrone oberflächlich abreiben und anschließend den Saft der ganzen Zitrone auspressen. Parallel schon mal den Backofen auf ca. 180°C

Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann die Eier, mit dem Zucker und dem Salz ein paar Minuten, mit dem Mixer, dick-schaumig schlagen.

3. Nun den Zitronensaft und das Schlagobers unterrühren.

4. Danach das Mehl, mit dem Backpulver vermengen, durch ein Sieb hinzufügen und unter die Masse heben.

5. Den Teig anschließend in eine mit Backpapier ausgelegte, 26cm Springform geben, glattstreichen und im Ofen ca. 30 Minuten backen (Stäbchenprobe). Sollte der Kuchen während des Backvorganges zu dunkel werden, einfach mit etwas Alufolie oder Backpapier abdecken. Der Kuchen sollte bis zur Weiterverarbeitung komplett auskühlen.

6. Jetzt den Staubzucker, mit der Butter (geschmolzen und abgekühlt) und etwas Zitronensaft zu einem glatten, dickflüssigen Guss verrühren.

7. Diesen letztendlich über den Kuchen streichen und, solange der Guss noch feucht ist, nach Belieben mit Zitronenabrieb dekorieren. Danach den Guss einfach bis zum Anschnitt trocknen lassen.

Tipp

Die Zitronenwolke sieht besonders ansprechend aus, wenn man sie zusätzlich mit etwas Zitronenmelisse dekoriert.