

Fruchtig Zitronenschnitte

von Nicole Weber-Joerss



Ihr Lieben,
Zitronenkuchen gehört für mich nicht nur in den Sommer, ich kann ihn das ganze Jahr essen und deshalb hole ich nochmal ein wenig den Sommer auf meinen Blog, bevor auch ich in die Weihnachtsbäckerei starte.

Ich habe hierfür eine Schnittform mit dem Maß 25 x 10cm, für runde Springformen mit 26 bis 28cm Durchmesser verdoppelt, für eine Blechkuchengröße verdrei- oder vierfacht das Rezept, je nachdem, wie groß der Bechkuchen werden soll.

Los geht's mit den Zutaten:

60g weiche Butter
160g Zucker
2 Eier (M)
1 Prise Salz
60g Mehl
20g Speisestärke
1,5 Bio Zitronen mit verzehrbare Schale
1 gestrichenen TL Backpulver
150g Mascarpone
150g Joghurt
200ml Schlagsahne
5 Blatt weiße Gelatine
1/2 Pck. Götterspeise Zitrone
200ml Wasser
optional:
100g Schlagsahne
6 halbe Zitronenscheiben

Zubereitung:

Mehl, Backpulver und Speisestärke sieben und mit dem Salz mischen. Backofen auf 175° Ober-/Unterhitze vorheizen. Die weiche und zimmerwarme Butter mit 60g Zucker 3 Minuten mit einem Handrührgerät schaumig schlagen. Eier einzeln und nacheinander zugeben und gut einrühren. Nun den Schalenabrieb und den Saft einer halben Zitronen gut einrühren, anschließend das Mehlgemisch zugeben und unterrühren. Den Teig in die Schnittform geben, Oberfläche glatt streichen und im vorgeheiztem Backofen 14 bis 18 Minuten backen. Stäbchenprobe machen. Kuchen in der Schnittform auskühlen lassen und **nicht** aus der Form lösen!

Gelatine in kaltem Wasser einweichen und 10 Minuten quellen lassen. Zwischenzeitlich Sahne steif schlagen und in einer weiteren Rührschüssel Mascarpone, Joghurt, Saft und Schale einer Zitrone sowie 50g Zucker cremig rühren. Gelatine aus dem kalten Wasser nehmen, gut ausdrücken und schmelzen. Zum Temperaturgleich von der Creme 3 bis 4 EL zu der geschmolzenen Gelatine zugeben und verrühren, anschließend in die komplette Creme geben und zügig unterrühren. Sahne unterheben.

Die Creme auf den Boden in der Schnittform geben, glatt streichen und 2 Stunden kühl stellen. Götterspeise mit den restlichen 50g Zucker in einen kleinen Kochtopf mischen, Wasser zugeben und auf dem Herd erwärmen, bis sich der Zucker gelöst hat. Auf Raumtemperatur auskühlen lassen.

Sobald die Creme fest geworden und die Götterspeise ausgekühlt ist, wird diese vorsichtig über einen Löffelrücken auf die Creme verteilt und anschließend wieder in den Kühlschrank gegeben, bis die Götterspeise komplett fest geworden ist.

Den Kuchen vorsichtig aus der Schnittform lösen und in 6 gleichmäßig große Stücke teilen. 100g Sahne steif schlagen und mit Hilfe eines Spritzbeutels und einer Tülle und einigen getrockneten Zitronenscheiben die Schnitten dekorieren.

TIPP: Zitronenscheiben trocknen:

Bio Zitronen mit verzehrbare Schale in dünne gleichmäßige Scheiben schneiden. Kerne vorsichtig entfernen. Die Scheiben mit Küchenkrepp gut trocken tupfen und auf einer glatten Unterlage für 2 bis 3 Stunden bei 50° Umluft in den Backofen geben. Zwischendrin immer wieder wenden.

Viel Spaß beim Nachbacken!

Eure Nicole