

ZITRONENKUCHEN - Frankreich

Zutaten

Für den Teig:

250 g Mehl

125 g Butter

100 g Zucker

1 Ei, 2 Esslöffel Milch und Salz

Für die Creme:

¼ Liter frische Sahne

250 g Zucker

6 Eigelbe und 4 Zitronen

30 g Kartoffelstärke

Für die Glasur:

6 Eiweiße und Rohrzucker

Ausrüstung


Backform

Mixer

Zubereitung

Das Mehl auf die Arbeitsfläche geben und eine Mulde in die Mitte drücken. Die Butter, den Zucker und das Ei in die Vertiefung geben zu das Ganze zu einem Teig verarbeiten, indem man eine Prise Salz und die kalte Milch hinzufügt. Zu einer Kugel formen und 30 Minuten ruhen lassen.

Um die Creme zuzubereiten, das Eigelb zusammen mit dem Saft und der geriebenen Schale von zwei Zitronen, dem Zucker und der Stärke schlagen; Sahne dazu geben und gut verrühren.

Die Backform einfetten, den Teig ausbreiten, die Ränder andrücken und die Creme hineingießen: 30- 35 Minuten bei 10°C im Heißluftmodus backen . Eiweiß steif schlagen, Rohrzucker auf die Kuchenoberfläche streuen, Eiweiß darüber geben und in den Ofen stellen, bis sich eine goldgelbe Kruste gebildet hat. Lauwarm servieren.

