

ZUTATEN

RÜHRKUCHEN

- 3 Eier
- 200g Zucker
- 140ml Sonnenblumenöl
- 180g Naturjoghurt
- 2 Zitronen
- 200g Mehl
- 1 Pkg. Paradiescreme Zitrone (72,5g)
- 1 1/2 TL Backpulver
- Prise Salz

GUSS

- 1 Zitrone
- 150g Puderzucker

BAISER

- 2 Eier
- 40g Zucker
- 1 Zitrone

ZITRONEN BAISER RÜHRKUCHEN

1. Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen
2. Für den Rührkuchen zunächst Eier mit Zucker schaumig schlagen. Sonnenblumenöl und Joghurt, sowie Abrieb der beiden Zitronen und deren ausgepressten Saftiterrühren. Mehl mit Paradiescremepulver, Backpulver und der Prise Salz vermischen und unter die flüssigen Zutaten ziehen
3. Kastenform einfetten, bemehlen und auf den Boden ein Stück Backpapier legen. So lässt sich der Kuchen nach dem Backen leichter aus der Form lösen
4. Teig in die Kastenform gießen, glatt streichen und im Ofen ca. 50 Minuten backen. Anschließend mindestens 1 Stunde auskühlen lassen und erst dann (!) vorsichtig aus der Form lösen. Wenn Kuchen noch heiß sind und sie aus ihrer Form gelöst werden, können sie leicht reißen und kaputt gehen
5. Für den Guss Saft der Zitrone mit dem Puderzucker verrühren und alles über den leicht abgekühlten Kuchen gießen
6. Für den Baiser Eier trennen und Eiweiß leicht steif schlagen. Zucker zufügen und so lange weiter schlagen, bis eine dicke Baisermasse entstanden ist. Diese gleichmäßig auf den Kuchen verteilen und leicht mit einem Flambierer anbräunen
7. Die Hälfte der übrigen Zitrone in Scheiben schneiden und dekorativ in die Baisermasse stecken

REZEPT FÜR: 1 KASTENFORM  
DAUER: 2 STUNDEN 30 MINUTEN



NOTIZEN