

## ZITRONENCAKE



Rezept: Isabelle Boucher, Saint-Avit-Saint-Nazaire, Frankreich - Foto: compactcook.com

AUFWAND  
**klein**

KOCHDAUER  
**50 Min.**

SAISON  
**ganzjährig**

HERKUNFT  
**international**

### KURZ VORGESTELLT

Der herrliche zitronige Rührteig-Kuchen ist wie der in der gleichen Technik hergestellte Marmorkuchen in vielen Küchen sehr beliebt.

### ZUTATEN (8 PERSONEN)

3	Zitrone	200 g	Zucker
100 g	Butter	200 g	Mehl
		1 Sachtet	Hefe

### ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 180° C vorheizen. Cakeform gut einbuttern.
2. Von 3 Zitronen Zesten schneiden und von einer Zitrone den Saft pressen.
3. Eigelb vom Eiweiss trennen. Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren, 80% der Butter und Zitronensaft zufügen und kräftig verrühren. Mehl durch ein Sieb einrühren. Die Zitronenzesten, die Hefe und das Eiweiss sanft drunterziehen.
4. Den Teig in die Form geben und 25-30 Min. backen. Kuchen muss oben gut braun werden. Eine Stricknadel in den Kuchen stechen und prüfen, ob die Nadel trocken bleibt. Allenfalls Kuchen noch einen Moment weiter backen.
5. Nach dem Backen, Kuchen einige Min. in der Form belassen. Anschliessend auf einem Gitter auskühlen.

TIPP: Hefe in etwas heissem Wasser anziehen, dies verstärkt ihre Wirkung. Wer es süss mag, bereitet mit 150 g Puderzucker und dem Saft von 2 Zitronen einen Zuckerguss zu.