

WOLKE KUCHEN ZITRONE



Nachgemacht - Original trifft Sally! Heute gibt es das Rezept für diesen Wolke Kuchen. Viele von euch kennen bestimmt die Backmischung für den super luftigen Zitronen Wolke Kuchen. Diesen gibt es auch in Schokolade oder Marmorgeschmack. Mit nur wenigen Zutaten kann dieser aber auch super einfach ohne Backmischung zubereitet werden. Dazu werden die Eier getrennt und separat aufgeschlagen. Dadurch erhält der Kuchen ein großes Volumen und er bekommt viele kleine Luftbläschen. Diese machen den Teig luftig locker. Die Zitronenpaste oder auch Zitronen Abrieb verleihen dem Kuchen eine super leckere Note. Außerdem wird der Teig mit Sahne gebacken. Dadurch bleibt er auch super saftig. Abschließend wird der Kuchen mit Puderzucker / süßem Schnee oder auch Glitzerschnee bestreut.



Zubereitungszeit
13 Minuten



Back-/Kochzeit
35 Minuten



Temperatur + Heizart
160 °C O/U

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 26 cm

ZUBEREITUNG

Schlage das Eiweiß mit der Prise Salz steif. Füge den Puderzucker (kleine Menge) hinzu und rühre für etwa 1-2 Minuten weiter. Der Eischnee sollte cremig sein und nicht allzu fest.

Rühre in einer separaten Schüssel die Eigelbe mit dem Puderzucker 3-4 Minuten schaumig.

Füge die Sahne, das Vanilleextrakt und die Zitronenpaste oder das Zitronenaroma hinzu und rühre es kurz ein.

Mische das Mehl mit dem Backpulver und hebe es in mehreren Portionen gemeinsam mit dem Eischnee unter die Eigelbmasse.

Fülle den Teig in einen vorbereiteten Backring.

Gib den süßen Schnee in ein Sieb und siebe ihn auf den Kuchen.

Backe den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 160°C O/U für 35 Minuten bis er goldgelb ist.

Nimm ihn aus dem Ofen heraus. Löse den Rand mit einem Backformmesser ab und lasse ihn vollständig im Ring abkühlen.

Entferne den Ring, setze den Kuchen auf eine Platte und bestreue ihn mit dem Glitzerschnee.

Viel Spaß beim Nachmachen!
Eure Sally <3

TEIG:

- ☐ **4** Eiweiße
- ☐ **1 Pr.** Salz
- ☐ **80 g** Puderzucker
- ☐ **4** Eigelbe
- ☐ **130 g** Puderzucker
- ☐ **200 g** Sahne
- ☐ **½ TL** Vanilleextrakt
- ☐ **1 TL** Zitronenpaste
(oder 5 Tropfen
Zitronenaroma)
- ☐ **250 g** Mehl
- ☐ **2 TL** Backpulver

ZUM BESTREUEN:

- ☐ **15 g** süßer Schnee
- ☐ **2 g** Glitzerschnee