



ZITRONENKUCHEN MIT FRISCHKÄSEFROSTING / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #63



- ANZEIGE -

Für diesen frischen, sommerlichen Blechkuchen habe ich mir auch eine ganz süße Deko-Idee ausgedacht: kleine, aus Creme gespritzte Zitronen. Die könnt ihr ganz einfach mit dem Gefrierbeutel oder einer Spritztülle aufspritzen und schon sieht der Zitronenkuchen ganz besonders schön aus. Diese hübsche Variante bekommt durch Kurkuma ihre wunderschöne, kräftige Farbe und mit dem cremigen Frischkäse-Frosting schmeckt der Zitronenkuchen besonders saftig und lecker.



Zubereitungszeit
45 Minuten



Back-/Kochzeit
25 Minuten



Kühlzeit
1 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: eckig

Länge: 25 cm

Breite: 25 cm

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor und stelle einen Backrahmen auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech.

ZITRONENKUCHEN

Verrühre die Eier mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt in 4-5 Minuten weiß cremig. Füge den Zitronenabrieb und -saft hinzu, achte darauf, dass die Zitrone unbehandelt ist und die Schale zum Verzehr geeignet ist. Rühre Kurkuma, die geschmolzene Butter und Buttermilch ein. Mische das Mehl und Backpulver und rühre es ebenfalls kurz ein. Das Mehl sollte nur kurz eingerührt werden, so bleibt der Kuchen locker und luftig. Fülle den Teig in den Backrahmen, streiche ihn glatt und backe den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für etwa 25-30 Minuten, bis er gar ist. Nimm den Kuchen aus dem Ofen und lasse ihn vollständig abkühlen.

FROSTING

Verrühre die weiche Butter mit dem Puderzucker und Vanilleextrakt in etwa 4-5 Minuten weiß cremig. Füge den Frischkäse hinzu und rühre die Masse gut durch.

DEKORATION

Entferne den Backrahmen und setze den Kuchen auf eine Tortenplatte. Bestreiche ihn mit dem Frosting nach Belieben glatt oder wellig, hebe hierbei aber etwa 2 EL für die Dekoration auf und stelle ihn kurz in den Kühlschrank. Färbe jeweils die Hälfte des übrigen Frostings mit gelber und grüner Lebensmittelfarbpaste und fülle sie in kleine Spritzbeutel. Spritze damit kleinen Zitronen auf das Frosting. Schneide die Zitrone in Scheiben und viertel diese, dekoriere den Kuchen damit fertig und serviere ihn. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

ZITRONENKUCHEN:

- 3** Eier
- 150 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 1** Zitrone (Abrieb und Saft)
- ½ TL** Kurkuma (gemahlen)
- 150 g** Butter (geschmolzen)
- 200 g** Buttermilch
- 250 g** Mehl
- 2 TL** Backpulver

FROSTING:

- 150 g** Butter (weich)
- 150 g** Puderzucker
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 150 g** Frischkäse (Doppelrahmstufe)

DEKORATION:

- 1 Pr.** gelbe Lebensmittelfarbpaste
- 1 Pr.** grüne Lebensmittelfarbpaste
- 1** Zitrone