

Lemon Curd Kuchen

Einkaufsliste:



Lemon Curd:

75g Butter
150g Zucker
4 Zitronen (Abrieb und Saft)
3 kleine Eier
2 Eigelb

Ohne Ei:

75g Butter
150g Zucker
4 Zitronen (Abrieb und Saft)
50ml Maracujasaft
50ml Sahne oder Milch
20g Speisestärke

Teig:

340g Butter
300g Zucker
1EL Vanillezucker
Abrieb von zwei Zitronen
6 Eier
340g Mehl
2TL Backpulver
Prise Salz

Glasur:

2EL Lemon Curd
340g Puderzucker
30ml Zitronensaft
30-40ml heißes Wasser

So wird's gemacht:

Für das Lemon Curd: Butter in einem Topf bei niedriger Temperatur schmelzen. Zucker, Zitronensaft und –abrieb vermengen und unter die geschmolzene Butter rühren, kurz aufkochen. Herdplatte herunterstellen. Topf von der Herdplatte nehmen. Eier und Eigelb verquirlen und unter ständigem Rühren in die Zitronenmasse rühren. Zurück auf die Herdplatte stellen und rühren bis die Masse sehr stark eindickt. Wenn die Masse nicht fester wird, die Herdplatte ganz leicht hochstellen. Wenn die Masse eindickt, Topf von der Herdplatte nehmen unditerrühren. Masse in sterile Gläser füllen und verschließen, abkühlen lassen.

Für die eifreie Version: Butter in einem Topf bei niedriger Temperatur schmelzen. Zucker, Zitronensaft und –abrieb sowie Maracujasaft (oder anderen gelben Saft – für die Farbe) und Sahne oder Milch mit der Speisestärke vermengen und unter die geschmolzene Butter rühren. Masse unter ständigem Rühren aufkochen bis die Masse eindickt. Weiter rühren. Masse direkt mit Frischhaltefolie auf der Creme abdecken und abkühlen lassen. Vor dem Verwenden nochmals rühren.

Für den Teig: Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen. Butter cremig aufschlagen. Zucker, Vanillezucker und Zitronenabrieb vermengen und in die Butter rühren. Weiter aufschlagen. Eier einzeln in die Buttermasse rühren, Masse sollte hell und locker sein. Mehl, Backpulver und Salz mischen und unter die restliche Masse rühren. Entweder zwei 20cm Springformen oder ein Backblech (42x29cm) einfetten und bemehlen. Teig gleichmäßig auf die Springformen oder im Blech verteilen. In der Mitte jeweils eine Kuhle lassen, so dass der Kuchen gleichmäßig hochgeht. Kuchen ca. 20-30 Minuten backen, Stäbchenprobe machen. Kuchen komplett auskühlen lassen.

Kuchen aus der Springform jeweils einmal horizontal teilen, so dass vier gleich große Teige entstehen. Diese jeweils mit 2-3EL Lemon Curd bestreichen und wieder zu einem zusammensetzen. Bei einem Blech den Kuchen halbieren, mit Lemon Curd einstreichen und übereinander setzen. Ziehen lassen.

Für die Glasur: Puderzucker sieben und mit dem Zitronensaft sowie etwas Wasser vermengen und aufschlagen bis die Masse glänzt. Sie sollte zähflüssig sein, ggf. mehr Wasser hinzugeben. Masse über den Kuchen geben. Oben gleichmäßig verteilen, die Masse soll an den Rändern herunterlaufen. 2 EL Lemon Curd in einen Spritzbeutel geben und die Spitze des Spritzbeckels abschneiden, sodass eine kleine Öffnung entsteht. Masse wie eine Schnecke auf den Kuchen geben. Nun mit einem Holzstäbchen die Kreise von der Mitte aus nach außen durchziehen und dann von außen in die Mitte durchziehen, so dass das gewünschte Muster entsteht.