

Alaska Lemon Meringue Kuchen



Einkaufsliste: So wird's gemacht:

Für den Teig:	Für den Teig Butter und Zucker schaumig schlagen. Nach und nach die Eier einrühren. Zum Schluss Mehl und Backpulver mischen und gemeinsam mit dem Saft und Zitronenabrieb in die Masse rühren. Masse auf einem Blech verteilen und im vorheizten Ofen bei 180 °C Ober- und Unterhitze 20-30 Minuten backen. Garprobe machen, herausnehmen und abkühlen lassen.
290 g Butter	
180 g Zucker	
1 EL Vanillezucker	
6 Eier	
350 g Mehl	
1 Pck. Backpulver	
25 ml Zitronensaft	Für das Curd Butter in einem Topf bei niedriger Temperatur schmelzen. Zucker, Zitronensaft und -abrieb vermengen und unter die geschmolzene Butter rühren, kurz aufkochen.
Abrieb von einer Zitrone	Herdplatte herunterstellen. Topf von der Herdplatte nehmen. Eigelbe verquirlen und unter ständigem Rühren in die Zitronenmasse rühren. Speisestärke mit etwas Wasser anrühren und in die Masse geben. Ständig 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 und weiterrühren. Beiseite stellen zum Abkühlen.
Für die Zitronencreme:	
150 g Zucker	
4 Eigelb	
Saft Abrieb von drei Zitronen	
2 EL Speisestärke	
80 g Butter	
Für das Meringue:	Abgekühlten Kuchen in 5-6 aufeinander abgestimmte Kreise schneiden, der Größte sollte maximal 20 cm Durchmesser groß sein, davon ausgehend kleiner werden.
4 Eiweiß	
210 g Zucker	
Spritzer Zitronensaft	

Den größten Teigkreis auf einen Teller geben, mit Curd bestreichen und den nächsten Teigkreis auflegen. So fortfahren bis der kleinste Kreis aufgelegt ist. Diesen nicht mehr bestreichen. Kuchen 30 Minuten kühl stellen.

Derweil über dem Wasserbad in eine Schüssel die Eiweiße und den Zucker geben und so lange rühren bis der Zucker komplett geschmolzen ist. Nun auf höchster Stufe steif schlagen. Den Kuchen mit dem Meringue komplett einkleiden. Vor dem Servieren mit einem Bunsenbrenner abflemmen.

