



# Zitronenkuchen mit Zitronencreme

Mit Liebe gebacken

## Mehr Infos

- Vorbereitung | 20 Min
- Backen | 30-45 Min
- Zusammensetzen | 10 Min
- Fertig in | 2 h

## Einkaufsliste

38x25 Backblech

Für den Boden

- 250 g weiche Butter
- 200 g Zucker
- Abrieb 2 Zitronen
- 1 EL Vanillezucker
- 4 Eier
- 80 g Speisestärke
- 250 g Mehl
- 1 EL Backpulver
- 1 Msp. Salz
- 80 ml Buttermilch (oder Milch)
- 40 ml Zitronensaft

Zitronencreme:

- 120 ml Zitronensaft
- 250 ml Milch
- 3 Eigelb
- 80 g Zucker
- 40 g Speisestärke
- 1 TL Vanillezucker
- 70 g Butter

Quarksahne::

- 400 ml Sahne
- 250 g Speisequark
- Abrieb 1 Zitrone
- 80 g Puderzucker
- 1 EL Vanillezucker
- *Außerdem:*
- 150 g Butterkekse (oder mehr je nach Backblech)
- 50 ml Zitronensaft
- 150 g Puderzucker
- 1 Zitrone

## So wird's gemacht

Für den Teig:

Backform fetten und leicht bemehlen, Ofen auf 175 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Butter und Zucker sowie Zitronenabrieb in eine Schale geben und schaumig aufschlagen, die Eier einrühren. Mehl, Speisestärke, Backpulver und Salz verrühren und mit der Buttermilch und Zitronensaft in die Masse geben, unterheben. Den Teig in die Form geben, gleichmäßig verstreichen, die Mitte eine leichte Mulde machen. Kuchen für 30-45 Minuten backen (je nach Blech), Garprobe machen und abkühlen lassen.

Zitronencreme:

Derweil die Creme vorbereiten. Alle Zutaten bis auf die Butter in einen Topf geben. Gut verrühren und unter ständigem Rühren erwärmen. Die Masse weiter rühren bis die beginnt einzudicken, von der Kochstelle nehmen und weiter rühren. Die Butter hinzugeben und verrühren. Die Creme direkt auf den gebackenen Kuchen geben und gleichmäßig verstreichen.

Für die Quarkcreme

Die Sahne steif schlagen. Den Quark mit dem Zucker und Zitronenabrieb und Vanillezucker vermengen und die Sahne unterheben.

Zum Zusammensetzen:

Die Quarksahne auf der abgekühlten Menge mit einer Palette oder einem Messer gleichmäßig verteilen und glatt streichen. Die Butterkekse dicht an dicht darauf setzen und leicht andrücken. Puderzucker und Zitronensaft zu einem Guss verrühren, nur so viel Zitronensaft nehmen bis die Masse dickflüssig ist. Auf den Keksen verteilen und glatt streichen. Zitrone in dünne Scheiben schneiden, halbieren oder vierteln und auf die Butterkekse setzen. Den Kuchen mindestens eine Stunde durchkühlen lassen.

knusperstuebchen.net

