

Saftiger Zitronenkuchen

Wähenform 24 cm Ø



1 EL weiche Butter für die Form. Mürbeteig: 150 g Mehl, 50 g Weizenstärke, 50 g Zucker, 50 g Butter, 1 Zitrone (abgeriebene Schale), 1 Ei (verklopft), 1 EL Milch. Guss: 150 g Rahmquark, 200 g Zucker, 2 Zitronen (abgeriebene Schale), 2 EL Weizenstärke, 2 dl Zitronensaft, 1 dl Orangensaft, 6 Eier. Garnitur: Puderzucker, kandierte Zitronenscheiben, Pfefferminzblättchen.

Den Boden der Wähenform mit Backpapier auslegen und den Rand mit Butter bestreichen. Für den Mürbeteig alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten, in eine Klarsichtfolie wickeln und rund 30 Minuten kalt stellen. Den Teig mit wenig Mehl auswallen, in die Wähenform legen und mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Alle Zutaten für den Guss verrühren, auf den Teigboden giessen und in der untersten Rille etwa 45 Minuten backen. Den Zitronenkuchen herausnehmen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und mit Puderzucker, kandierten Zitronenscheiben und Pfefferminzblättchen garnieren.