

ZITRONEN-KRUSTEN-CAKE



Butter.
100% Geschmack.



Produktion ohne Gentechnik

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 40 Minuten

Backen: ca. 1½ Stunden

Für 1 Cakeform von ca. 26 cm Länge

Butter und Backpapier für die Form

Kruste:

1 Eiweiss, mit 1 TL frisch gepresstem Zitronensaft
leicht verquirlt

75 g Puderzucker

50 g Zucker

Teig:

200 g Butter, weich

250 g Zucker

1 Prise Salz

4 Eier

1 Eigelb

100 g Crème fraîche

2 Zitronen, abgeriebene Schale

200 g Mehl

50 g Maisstärke

2 TL Backpulver

Tränkflüssigkeit:

2–3 Zitronen, Saft (ergibt ca. 1 dl)

80 g Puderzucker



Garnitur:

0,75 dl Wasser

150 g Zucker

1 Zitrone, in Scheiben geschnitten

ZUBEREITUNG

1 Kruste: Die ausgebutterte und mit Backpapier ausgelegte Form mit Eiweiss bepinseln. Restliches Eiweiss

zugedeckt kühl stellen. Puderzucker und Zucker mischen. Form mit ? des Gemisches ausstreuen. Restliches Zuckergemisch beiseitestellen.

2 Form in den unteren Teil des kalten Ofens stellen. Ofen auf 180°C aufheizen. Kruste 15–20 Minuten backen (die Zeit wird von Anfang an gerechnet), herausnehmen.

3 Teig: Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker und Salz dazurühren. Eier und Eigelb beifügen und rühren, bis die Masse hell ist. Crème fraîche und Zitronenschale daruntermischen. Mehl, Maisstärke und Backpulver mischen, dazusieben und sorgfältig darunterziehen.

4 Teig in die mit Kruste vorbereitete Form füllen. Auf der untersten Rille des auf 180°C vorgeheizten Ofens 50–60 Minuten backen, herausnehmen.

5 Tränkflüssigkeit: Beide Zutaten verrühren. Mit einem Holzspiesschen Löcher in die Oberseite des heissen Cakes stechen. Flüssigkeit langsam darübergiessen, einziehen lassen.

6 Cake dick mit beiseitegestelltem Eiweiss bestreichen, mit verbleibendem Zuckergemisch bestreuen. In der Mitte des 180°C heissen Ofens 12–15 Minuten backen. Sofort aus der Form nehmen, auf Gitter auskühlen lassen.

7 Garnitur: Wasser und Zucker in einer weiten Pfanne aufkochen. Zitrone beifügen, 8–10 Minuten unbedeckt köcheln, bis sich der Zuckersirup um die Zitronenscheiben legt und sie glasig sind. Auf Backpapier auskühlen lassen. Auf den Cake legen.

Um ein Wegrutschen des Papiers zu vermeiden, wird die Form erst ausgebuttert und dann mit Backpapier ausgelegt.