

Kuchen:

175g Margarine
175g Mehl
175g Zucker
1/2 Pck Vanillezucker
1 geh. TL Backpulver
3 Eier
Abrieb von 2 unbehandelten Zitronen

Zubereitung:

Eier und Zucker schaumig rühren, danach die restlichen Zutaten hinzugeben und mixen, bis sich alles gut vermischt hat.

Den Teig in eine runde Schüssel und in eine Halbkugel geben und bei 160°C Umluft für ca. 45 Minuten backen. (Backzeit kann je nach Ofen variieren)

Italienische Buttercreme (Zitrone):

200g Zucker
125ml Wasser
4 Eiweiß
250g Butter
Abrieb von 1-2 unbehandelten Zitronen

Wasser und Zucker auf in einem Topf auf 118°C erwärmen. Währenddessen das Eiweiß steif schlagen. Wenn die Zuckermasse die 118° erreicht hat, wird sie in einem langsamen Strahl unter rühren zu dem Eiweiß gegeben. So lange mixen, bis die Masse komplett kalt ist. Danach in 3-4 Portionen die Butter hinzu geben und so lange rühren, bis eine Creme entstanden ist. Zum Schluss noch den Abrieb untermischen.