

Rezept: Zitronen-Schokokuchen

von Antje Pisters aus Münster-Handorf

Zutaten Böden:

250 g Butter
175 g Mehl
25 g Speisestärke
250 g Zucker
1 EL Backpulver
1 Prise Salz
70 ml fettarme Milch
5 Eier
1 Messerspitze gemahlene Vanille
1 unbehandelte Zitrone

Zutaten Sirup:

120 g Zucker
90 ml Zitronensaft (das entspricht ca. 4-5 Zitronen)

Zutaten Schoko-Füllung:

240 g Bitter-Schokolade (Kakaoanteil 70 Prozent)
200 ml Sahne
30 ml Zitronensaft (das entspricht ca. 1-2 Zitronen)
30 g Puderzucker
80 g Butter

Für die Dekoration:

1 Zitrone in kleine Stücke schneiden und den fertigen Kuchen damit dekorieren

Zubereitung Böden:

Mehl, Stärke, Backpulver, Zucker und eine Prise Salz mischen und beiseite stellen. Eier aufschlagen, Butter und Milch sowie die abgeriebene Schale der Zitrone hinzugeben. Alles auf höchster Stufe des Mixers schaumig rühren.

Dann die Hälfte der Masse zur Mehlmischung geben, verrühren, die zweite Hälfte ebenfalls dazugeben und mindestens eine Minute kräftig rühren, damit die Böden schön locker werden. Den Teig in drei Portionen teilen und jeweils in eine Backform geben. Alle drei Böden bei 150 Grad 30 Minuten im Umluftherd backen.

Zubereitung Sirup:

Saft mit Zucker aufkochen und zu einer dickflüssigen Masse einköcheln lassen.

Zubereitung Schoko-Füllung:

Schokolade hacken, die Sahne einmal kurz aufkochen und heiß über die Schokolade geben, um sie zu schmelzen. Dazu den Zucker und den Saft geben und alles verrühren. Zum Schluss die Butter in kleinen Flöckchen darauf setzen und so lange rühren, bis eine geschmeidige Masse entsteht.

Zusammensetzen:

Die noch warmen Böden mit Zitronensirup einstreichen und etwas einziehen lassen. Auf den ersten Boden die noch warme Schokomasse streichen, darauf den zweiten Boden legen und ebenso verfahren. Den dritten Boden mit einer dickeren Schokoladenschicht bestreichen und mit Zitronenstückchen garnieren, dann auch die Seiten mit der Schokomasse versehen.

Guten Appetit!!