

Hier und heute



Zitronen-Butterkeks-Kuchen

Winterzeit ist Zitruszeit: Theresa Knipschild macht einen Zitronen-Butterkeks-Kuchen mit Lemon Curd und Schmandcreme. Ein süß-saures Geschmackserlebnis!

Rezept

Zitronen-Butterkeks-Kuchen

von Theresa Knipschild, für ein Backblech

Zutaten für den Rührteig

- 250 g weiche Butter
- 170 g Zucker
- 3 Prisen Salz
- 5 Eier, zimmerwarm
- 350 g Weizenmehl 405 oder Dinkelmehl 630er
- 1 TL Backpulver
- Abrieb einer Zitrone
- 100 ml Milch

Zubereitung

Ein Backblech mit einem Backpapier auslegen. Butter, Zucker, Salz und Zitronenabrieb mit einem Handrührgerät oder einer Küchenmaschine schaumig schlagen. Eier nach und nach zugeben und weiterschlagen. Mehl mit Backpulver mischen und ebenfalls zugeben. Alles zügig zu einem Teig verrühren. Dabei aber nicht zu lange rühren. Die Milch zugeben und schlierenfrei vermischen. Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Teig auf das Backblech geben und glatt verstreichen. Circa 20 bis 30 Minuten backen. Wenn der Kuchen zu dunkel wird, die Temperatur reduzieren. Mit der Stäbchenprobe in der Mitte des Kuchens überprüfen, ob der Kuchen durchgebacken ist. Nach dem Backen komplett auskühlen lassen.

Zutaten für Lemon Curd

- 150 ml Zitronensaft
- 140 g Zucker
- 50 g Butter
- 100 ml Sahne
- 30 ml Wasser
- 20 g Speisestärke

Zubereitung

Die Stärke mit kaltem Wasser klümpchenfrei verrühren. Zitronensaft mit Zucker in einem kleinen Topf aufkochen. Die Sahne zugeben und einmal aufkochen. Stärkegemisch zugeben und unter Rühren bei mittlerer Hitze circa 40 Sekunden köcheln lassen. Durch ein Sieb geben. Etwa 5 Minuten abkühlen lassen und die Butter in kleinen Flöckchen zugeben. Mit einem Silikonschaber oder Pürierstab zu einer homogenen Masse vermischen. Abkühlen lassen.

Zutaten für die Schmandcreme

- 400 ml Sahne
- 200 g Schmand
- 50 g Zucker
- 2 Päckchen Sahnesteif
- Abrieb einer halben Bio-Zitrone

Hier und heute



Zubereitung

Zucker mit Sahnesteif mischen. Sahne steif schlagen und Zuckermischung nach und nach zugeben. Wenn die Sahne fast steif geschlagen ist, Schmand und Zitronenabrieb zugeben und kurz weiterschlagen. Wer mag, kann mit etwas Zucker abschmecken.

Zutaten für die Fertigstellung

- 25-30 Butterkekse
- 150 g Puderzucker
- 50 ml Zitronensaft

Fertigstellung

Den gebackenen Boden einmal umdrehen, sodass die glatte, ebene Seite oben liegt. Das Backpapier abziehen und mit Lemon Curd bestreichen. Danach die Schmandcreme glatt darauf verstreichen. Mit Butterkeksen belegen. Kekse leicht andrücken. Puderzucker mit Zitronensaft mischen und mit einem Pinsel auf den Butterkeksen verteilen. Kuchen mindestens zwei Stunden durchziehen lassen.