



ZITRONEN-TÖRTCHEN

ZUTATEN

KUCHEN

- 275 g Mehl
- 1 1/4 TL Backpulver
- 1/4 TL Natron
- 1 TL Salz
- 270 g Zucker
- 120 g Butter (geschmolzen)
- 244 g Buttermilch (Zimmertemperatur)
- 3 EL Sonnenblumenöl
- 2 TL Vanilleextrakt
- 1 EL geriebene Zitronenschalen
- 1 1/2 TL Rosmarin
- 6 Eigelb
- 3 Eiweiß

FRISCHKÄSE-FROSTING

- 240 g Rahm-Frischkäse
- 100 g Butter
- 1 TL geriebene Zitronenschale
- 2 TL Zitronensaft
- 1 TL Vanille
- 300 g Puderzucker

ZUBEREITUNG

Den Ofen auf 180°C vorheizen.

Mehl, Backpulver, Natron, Salz und 200g Zucker vermischen. In einer anderen Schüssel die (abgekühlte) geschmolzene Butter, Buttermilch, Öl, Vanille, Rosmarin und Eiweiß zu einer gleichmäßigen Masse verrühren.

Das Eiweiß zu so festem Eischnee schlagen, dass es nicht herausfällt, wenn du die Schüssel umdrehst. Während des Schlagens langsam 70 g Zucker dazugeben, bis alles zu einer glänzenden Baiser-Masse geworden ist.

Die Mehl-Mischung nach und nach in die Butter-Masse rühren. Dazu immer wieder den Teig vom Schüsselrand kratzen und in die Mitte geben. Für weitere 30 Sekunden alles zusammen verrühren. Dann erst eine und später die zweite Hälfte der Baiser-Mischung unterheben.

Etwa 30 bis 35 Minuten backen. Abkühlen lassen.

Für das Frosting die Butter mit dem Puderzucker, der Vanille, dem Zitronensaft und der geriebenen Zitronenschale glättrühren. Dann mit einem Spaten den Rahm-Frischkäse unterrühren. Achtung, nicht zu lange rühren.

Den Zitronenkuchen in gleichmäßige Vierecke schneiden und mit einer großzügigen Schicht des Frischkäse-Frostings bedecken.

Mit Rosmarin, einer Zitronenscheibe, einer kleinen Feige und eventuell etwas Pashmak (marokkanische Zuckerwatte) dekorieren.

Und dann genießen!

WEITERE INFOS

TOLL WAS BLUMEN MACHEN .DE