

Saftiger Zitronenkuchen mit Zitronencreme und Baiser

Saftig und erfrischend! Der Zitronenkuchen mit Baiser und Zitronencreme ist der Höhepunkt auf jeder Kuchentafel. Perfekt für alle Schleckermäulchen, die auch einen Frische-Kick mögen.

Schwierigkeitsgrad: mittel

Koch/Köchin: Joachim Habiger, SWR4 Backexperte

Einkaufsliste:

Zutaten für den Teig:

- 50 g Puderzucker
- 100 g Butter
- 150 g Mehl
- 1 Eigelb

Zutaten für die Zitronencreme:

- 1 unbehandelte Zitrone
- 250 ml Milch
- 30 g Speisestärke
- 3 Eigelb
- 30 g Zucker

Zutaten für das Baiser:

- 3 Eiweiß
- 150 g Zucker

Außerdem:

- Puderzucker zum Bestreuen
- Springform (26 Zentimeter Durchmesser)
- Hülsenfrüchte, zum Beispiel Linsen
- Backpapier

Backzeit: Zirka 20 Minuten bei 180 Grad Ober-/Unterhitze

Grundrezept für den Mürbeteig

Der All-in-Mürbeteig lässt sich schnell von Hand herstellen: Zum Mehl auf der Arbeitsplatte kommen Puderzucker, kalte Butter in kleine Würfel geschnitten und ein Eigelb. Aus allen Zutaten mit zwei Teigkarten rasch einen Teig herstellen, abdecken und für 20 Minuten kühl stellen.

Tip: Verwenden Sie für diesen Mürbeteig Puderzucker, das macht ihn viel feiner.

Den gekühlten Teig ausrollen und die Backform damit auslegen.

Tipp: Rollen Sie den Teig für den Rand auf, legen ihn in die Backform und rollen ihn dort am Rand der Springform entlang wieder auf. So bricht er nicht auseinander.

Anschließend ein rund zugeschnittenes Backpapier einlegen, mit Hülsenfrüchten wie beispielsweise Linsen befüllen und zirka 15 Minuten blindbacken.

Tipp: "Blindbacken" mit Hülsenfrüchten macht man vor allem, wenn der Belag oder die Füllung nicht mit in den Ofen muss und der Teig nicht hoch backen soll.

Saftige und erfrischende Zitronencreme machen

Bei der Zitrone mit der Reibe zuerst die Schale abreiben und dann den Saft ausdrücken. Etwas Milch abnehmen und mit Eigelb und Stärke gut verrühren. Die restliche Milch mit Zitronensaft und Zucker aufkochen, also einen Zitronenpudding kochen. Die Masse auf den gebackenen Boden füllen und glatt streichen. Eiweiß mit Zucker gut aufschlagen. Die Baiser-Masse mit einem Spritzsack dekorativ auf die Zitronencreme aufspritzen. Mit Puderzucker bestreuen und mit dem Flambierbrenner abflämmen.

Tipp: Baiser können Sie auch im Ofen durch die Grillfunktion beziehungsweise mit starker Oberhitze abflämmen. Bei Desserts meint das Abflämmen das Karamellisieren der Zuckerschicht.

Den Kuchen können Sie dann zusätzlich noch mit Beeren oder anderen Früchten verzieren.