Grüner Kuchen zum St. Patrick's Day

Zeit gesamt
1h 30min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 16 Portionen

Eier	3 St.
Zucker	75 g
Salz	
Weizenmehl, Type 405	75 g
Speisestärke	50 g
Backpulver	1 TL
Zitronen	1 St.
Frischkäse, natur	400 g
Puderzucker	50 g
Lebensmittelfarbe, grün	2 TL
Schokolinsen	4 EL
Zuckerperlen	4 EL

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, Handrührgerät mit Schneebesen, Springform 26 cm Durchmesser

1. Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eier trennen. In einer Schüssel Eiweiß mit einem Handrührgerät mit Schneebesen steif schlagen. 75 g Zucker unter Rühren einrieseln lassen und weiterschlagen, bis der Eischnee cremig-glänzend ist.

2. In einer weiteren Schüssel Eigelb mit übrigem Zucker und Salz mit dem Handrührer ca. 5 Min. cremig schlagen. Mehl, Stärke und Backpulver mischen und darübersieben und mit der Hälfte vom Eischnee vorsichtig unterheben. Übrigen Eischnee kurz unterziehen. Teig in eine gefettete Springform geben und im Backofen ca. 25 Min. goldgelb backen. Anschließend Teigboden auskühlen lassen und in 3 Böden schneiden.

3. Inzwischen Zitrone waschen und etwa 1 TL Schale fein abreiben. In einer Schüssel Frischkäse mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen schaumig schlagen. Nach und nach Puderzucker, Lebensmittelfarbe und Zitronenschale hinzugeben.

4. Den ersten Teigboden mit einem Viertel der Creme bestreichen. Den nächsten Teigboden daraufsetzen und ebenfalls mit einem Viertel der Creme bestreichen. Anschließend den letzten Boden daraufsetzen und Kuchen mit übriger Creme einstreichen. Grünen Kuchen zum St. Patrick's Day mit grünen Schokolinsen oder Zuckerstreuseln verzieren und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	129 kcal
Kohlenhydrate	21 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	4 g