

Zitronen Hochzeitstorte

Zeit gesamt
1h 30min



Zubereitungszeit
30min



Schwierigkeit
Schwierig



Zutaten

für 16 Portionen

Öl zum Einfetten	2 EL
Zitronen	4 St.
Butter	500 g
Zucker	300 g
Eier	8 St.
Weizenmehl, Type 405	500 g
Backpulver	1 Päckchen
Schlagsahne	900 ml
Sahnesteif	2 Päckchen
Orangenmarmelade	150 g
Puderzucker	50 g

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, hohes Gefäß, feine Reibe, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab, SILVERCREST Handrührgerät mit Knethaken, Springform 26 cm Durchmesser, Springform 20 cm Durchmesser

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Beide Springformen mit Backpapier auskleiden. 2 Zitronen waschen, etwa 2 EL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen. Übrige Zitronen heiß waschen und in feine Scheiben schneiden.
2. In einer Schüssel Butter, Zucker und 2 EL Zitronensaft kurz verrühren. Nach und nach Eier zugeben. Mehl, Backpulver und 1 EL Zitronenabrieb zugeben und gut verrühren. Zitronenkuchen jeweils auf den 2 Springformen verteilen und im Ofen ca. 45 Min. backen. Die kleine Springform ca. 10 Min. früher aus dem Ofen nehmen. Anschließend Kuchen vorsichtig aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
3. Für die Creme in einem hohen Gefäß 400 ml Sahne zusammen mit Sahnesteif steif schlagen. Orangenmarmelade unter die Creme rühren. In einem weiteren hohen Gefäß 500 ml Sahne mit Puderzucker steif schlagen. Anschließend 1 EL Zitronenschale unterheben.
4. Zitronenkuchen vorsichtig aus der Springform lösen. Kuchenböden jeweils vorsichtig mit einem großen Messer in 2 Böden teilen. Orangencreme gleichmäßig auf der Oberfläche der Böden verteilen. Anschließend mit den großen Böden beginnend übereinanderstapeln. Zitronen-Hochzeitstorte anschließend ca. 15 Min. kalt stellen.
5. Zitronen-Hochzeitstorte aus dem Kühlschrank nehmen und rundherum mit Zitronensahne bestreichen und mit Zitronenscheiben dekoriert servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Du kannst deiner Fantasie freien Lauf lassen und deinen Kuchen nicht nur mit Zitronenscheiben, sondern auch mit frischen Blumen oder Nüssen verzieren.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	576 kcal
Kohlenhydrate	56 g
Eiweiß	9 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	36 g