



Zitronenkuchen mit Frischkäsefrosting

Zeit gesamt
🕒 2h 15min

Zubereitungszeit
🕒 45min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 25 Portionen

Eier	3 St.
Zucker	150 g
Salz	
Vanilleextrakt	2 TL
Zitronen	2 St.
Kurkuma	0.5 TL
Butter	300 g
Buttermilch	200 g
Weizenmehl, Type 405	250 g
Backpulver	2 TL
Puderzucker	150 g
Frischkäse, natur	150 g
Lebensmittelfarbe, gelb	1 TL
Lebensmittelfarbe, grün	1 TL

Zubereitung



Küchenutensilien

feine Reibe, Spritzbeutel, Küchenmaschine, Lochblech, Backrahmen 25 x 25 cm

1. Vorbereitung

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor und stelle einen Backrahmen mit 25 x 25 cm auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech.

2. Zitronenkuchen

Verrühre die Eier mit dem Zucker, 1 Prise Salz und 1 TL Vanilleextrakt in 4-5 Minuten weiß cremig. Füge den Saft und Abrieb einer Zitrone hinzu, achte darauf, dass die Zitrone unbehandelt ist und die Schale zum Verzehr geeignet ist. Rühre Kurkuma, 150 g geschmolzene Butter und die Buttermilch ein. Mische Mehl und Backpulver und rühre es ebenfalls kurz ein. Das Mehl sollte nur kurz eingerührt werden, so bleibt der Kuchen locker und luftig. Fülle den Teig in den Backrahmen, streiche ihn glatt und backe den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für etwa 25-30 Minuten, bis er gar ist. Nimm den Kuchen aus dem Ofen und lasse ihn vollständig abkühlen.

Tipp: Statt Zitronenabrieb und -saft kannst du auch meine Zitronenpaste verwenden.

Tipp: Die Kurkuma sorgt für eine intensive gelbe Farbe des Teigs, du kannst aber auch gelbe Lebensmittelfarbe verwenden oder es ersatzlos weglassen.

Tipp: Statt Mehl und Backpulver kannst du auch mein Backmehl verwenden, hier ist das Backpulver schon enthalten.

3. Frosting

Verrühre 150 g weiche Butter mit dem Puderzucker und 1 TL Vanilleextrakt in etwa 4-5 Minuten weiß cremig. Füge den Frischkäse hinzu und rühre die Masse gut durch.

4. Dekoration

Entferne den Backrahmen und setze den Kuchen auf eine Tortenplatte. Bestreiche ihn mit dem Frosting nach Belieben glatt oder wellig, hebe hierbei aber etwa 2 EL für die Dekoration auf und stelle ihn kurz in den Kühlschrank. Färbe jeweils die Hälfte des übrigen Frostings mit gelber und grüner Lebensmittelfarbe und fülle sie in kleine Spritzbeutel. Spritze damit kleinen Zitronen auf das Frosting. Schneide 1 Zitrone in Scheiben und viertel diese, dekoriere den Kuchen damit fertig und serviere ihn. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

Tipp: Mit einem Kucheneinteiler kannst du dir ein Muster leicht einprägen und so die Zitronen gleichmäßig aufspritzen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	200 kcal
Kohlenhydrate	22 g
Eiweiß	3 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	11 g