



Zitronenkuchen mit Mascarpone-Lemon-Curd

Zutaten Boden:

100g Puderzucker
3 Eier
75g Speisestärke
75g Mehl
1/2 P. Backpulver
60g Öl
30g Zitronensaft

Zutaten Lemon-Curd:

2 Eier
50g Butter
160g Zucker
2 EL abgeriebene
Zitronenschale
65g Zitronensaft

Zutaten Füllung:

250g Mascarpone
3 EL Lemon-Curd

Zutaten Zitronenguss:

200g Puderzucker
5 TL Zitronensaft

Zubereitung Boden:

Den Backofen auf 175°C Umluft (190°C Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Puderzucker und Eier schaumig rühren, die restlichen Zutaten dazugeben und verrühren. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (20er) geben und ca. 30 Min. backen.

Zubereitung Lemon-Curd:

Alle Zutaten bei mittlerer Hitze mit einem Schneebesen so lange rühren, bis es zu einer Creme andickt. Nicht kochen lassen! Immer gut rühren, da die Masse leicht anbrennt. Sofort in ein heiß ausgespültes Marmeladenglas füllen.

Zubereitung Füllung:

Sobald Kuchen und Lemon-Curd auf Zimmertemperatur abgekühlt sind, die Mascarpone mit dem Lemon-Curd verrühren und den Kuchen damit füllen. Kuchen für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Zubereitung Zitronenguss:

Den Zitronensaft zusammen mit dem Puderzucker glattrühren und über den Kuchen streichen.