

Zitronen Limetten Traum

aus dem Zauberkasten / Dualer Spritzbeutel

Zutaten:

Teig:

200 ml Omas Butteröl oder Sonnenblumenöl
300 g Weizenmehl Typ 550
150 g Birkenzucker oder Zucker
1 TL. Black & White Vanillezucker
50 ml Zitronensaft
50 ml. Limettensaft
4 Eier
1 Pck. Backpulver
1 TL Zitronenabrieb

Frischkäse Creme:

400 g Frischkäse
40 g Puderzucker
1 TL. Black & White Vanillezucker
grüne und gelbe Lebensmittelfarbe

Topping:

Zitronen und Limettenscheiben
Zuckerperlen



Zubereitung:

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Alle Zutaten miteinander verrühren (Thermomix: 30 Sek. Stufe 4).

Den Teig in den gefetteten Zauberkasten plus geben und ca. 50 Min. backen. Kuchen aus dem Ofen nehmen und mit einem Holzspieß (Zahnstocher) mehrmals einstechen und etwas Zitronensaft darüber träufeln.

Sobald der Kuchen abgekühlt ist Frischkäse mit Puderzucker und Black & White Vanillezucker verrühren. Häftig mit der grünen und gelben Lebensmittelfarbe einfärben.

Dualer Spritzbeutel mit Sterntülle vorbereiten und anschließend die fertige Frischkäse Creme jeweils in die Spritzbeutel füllen.

Tipp: Lege den Beutel mit der Spitze nach unten in einen hohen, schmalen Becher. Falte die Oberseite des Beutels zur Hälfte nach unten, um eine großzügige Manschette über deiner Hand zu bilden. Gebe mit einem Schaber den Teig in den Beutel.

Jetzt die Creme auf den Kuchen spritzen und dekorieren.

Verwendete Produkte: Zauberkasten plus, Silikonpinsel, Kuchengitter, Packs an! Silikonhandschuhe, Dualer Spritzbeutel

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN