

## 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