

# Zitronen Engelskuchen

## Engelskuchen-Backform

### Zutaten:

#### Engelskuchen:

12 Eiweiß (Eigelb aufbewahren)  
1 Teelöffel Weinsteinbackpulver  
½ TL Salz  
1 Teelöffel Mandelextrakt  
½ TL Vanilleextrakt  
375 g Zucker  
175 g Weizenmehl Typ 405  
60 g Maisstärke

#### Zitronenfüllung:

5 Zitronen  
12 Eigelb  
250 g Zucker  
¼ TL Salz  
125 g weiche Butter

#### Schlagsahne:

175 g Schlagsahne  
60 g Erdbeermarmelade



### Zubereitung:

Backofen auf 180 °C vorheizen.

Eiweiß, Weinsteinbackpulver und Salz in die Schüssel der Küchenmaschine geben und 3 Minuten lang aufschlagen. Mandel-/ und Vanilleextrakt dazugeben und 3 Min.30 Sekunden weiter schlagen. Bei laufendem Mixer langsam den Zucker ein rieseln lassen. Gesiebttes Mehl und Maisstärke hinzufügen und vorsichtig unterheben.

Den Teig in die nicht gefettete Engelskuchen-Backform geben. Form vorsichtig auf die Arbeitsfläche klopfen, um eventuelle Blasen zu entfernen. Kuchen ca. 40–45 Min. auf Sichtkontakt backen.

Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen. Mithilfe des Trennwerkzeuges aus der Form lösen und auf eine Servierplatte legen.

Für die Zitronencreme die Schale von 2 Zitronen abreiben und alle 5 auspressen. Zitronenschale, Saft, Eigelb, Zucker und Salz in die Brilliance Antifhaft-Stielkasserolle geben und mit dem Schneebesen für Soßen gut verrühren. Butter hinzufügen und unter Rühren kurz aufkochen lassen bis alles gut vermischt ist. In eine Schüssel umfüllen und abgedeckt mindestens 1 Stunde im Kühlschrank abkühlen lassen.

Die Schlagsahnezutaten in den SahneQuick & Deko geben, 35 Sek. lang pumpen oder bis die Mischung eine spritzbare Konsistenz erreicht hat. Die Sterntülle auf den SahneQuick aufschrauben, den Kuchen in 10 Stücke schneiden und mit einem Klecks Zitronenquark und aufgespritzter Erdbeer-Schlagsahne servieren.

**Verwendete Produkte:** Engelskuchen-Backform, Edelstahl-Streufix, Kuchengitter, Packs an! Silikonhandschuhe, SahneQuick & Deko, Brilliance Antifhaft-Stielkasserolle

**Sevi**  
bäckt und köchelt

Severine Schmid  
Weidenstraße 8  
74182 Obersulm

**pampered|chef**  
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN