

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