

FLUFFIGER ZITRONENKUCHEN

Fluffiger Zitronenkuchen

Ich bin mal wieder bei Rachel Khoo in ihrer Pariser Küche unterwegs – um die rund 100 Post-it's abzuarbeiten muss ich mich ein bissl ran halten. Nachdem ich zwei Wochen vorher das Rezept nur überflogen habe gab es hier den wunderbar saftigen Zitronenkuchen. Das hätte ich jetzt so stehen lassen können, aber ich wollte den Kuchen unbedingt auch mal im Original probieren. Also habe ich diesmal jeden Schritt genau befolgt und artig Eigelb und Eiweiß getrennt voneinander verarbeitet. Zur Belohnung gab es diesen fluffigen Zitronenkuchen – bei mir wieder mit extra Zuckerguss, ich liebe einfach Zitronenkuchen mit Zuckerguss. Aber schaut euch ruhig mal die Fotos im Vergleich an, man sieht den Unterschied sehr deutlich!



Zutaten für einen Kastenkuchen:

4 Eier

250g Zucker

250g Mehl

250g Butter

1 Prise Salz

1 Zitrone – nur den Abrieb der Schale

1 Orange – nur den Abrieb der Schale

1 TL Backpulver

Für die Glasur:

Saft von 1/2 Orange

125g Puderzucker

Zubereitung:

Konzentrieren wir uns – diesmal step by step, es soll nix schief gehen. Ich trenne zuerst die Eier. Die Eigelb werden mit der Hälfte vom Zucker schaumig geschlagen...



die Eiweiß werden mit der anderen Hälfte vom Zucker so lange steif geschlagen bis der Eischnee

Spitzen bildet.



Jetzt wird es mir eigentlich schon wieder zu viel mit den Schüsselchen, aber ich will ja diesmal alles richtig machen. Also werden in einer dritten Schüssel Mehl, Salz, Zitronenschale, Orangenschale und Backpulver vermischt. Parallel lasse ich die Butter bei kleiner Hitze in einem Topf schmelzen.

Den Mehl-Mix unter die Eigelbcrème rühren und die lauwarme / leicht abgekühlte Butter zugeben. Gut mischen...



... und dann den Eischnee unterheben.



Rachel schlägt jetzt eigentlich vor die Form zu fetten und mit Mehl zu bestäuben, da wehre ich mich aber – bei mir gibt's Backpapier.

So wandert der Kuchen für 35-45 Minuten bei 180°C Umluft in den Ofen. Bei mir darf er dort noch 5 Minütchen länger bleiben weil meine Form so dicke Ränder hat. Den fertigen Kuchen aus dem Ofen holen und abkühlen lassen.



Jetzt könnte man ihn schon essen – ich will aber meine Glasur und presse deshalb den Saft aus 1/2 Orange in ein kleines Schälchen und rühre dann nach und nach den Puderzucker ein. Dabei komme ich auf ca. das halbe Päckchen weil ich meine Glasur gerne etwas dickflüssiger mag. Den Kuchen oben schön dick, aber auch an den Seiten ein wenig einpinseln.



Ich lasse den Zuckerguss über Nacht trocknen. Ein Scheibchen Kuchen gibt es dann am nächsten Morgen zum Frühstück, ein zweites Scheibchen wird für die Mittagspause mitgenommen – Freitags darf man sich auch mal von Kuchen ernähren. ☐

Ich könnte trotzdem nicht sagen, welcher der beiden Zitronenkuchen mir am Ende besser geschmeckt hat. Beide Varianten haben ihre Vorzüge. Dieser luftige Kuchen ist etwas weniger feucht und klitschig, dafür aber eben wunderbar locker. Entscheidet selbst was ihr lieber mögt...

Viel Spaß beim Backen!

