



Mission

NR. 11

Zitronen- Limetten-Kuchen

Das ist ein saftig köstlicher Zitronen-Limetten-Kuchen, der besonders lecker ist aufgrund der milden und erfrischenden Aromen von Zitrone und Limette. Er eignet sich perfekt für eine gemütliche Teezeit, oder ist super bleibt warm serviert mit griechischem Joghurt. Für Sahnliebhaber ist er ideal mit leicht geschlagenem Doppelrahm.

Zitronen-Limetten-Kuchen

Zutaten:

300 g Butter (Raumtemperatur)
425 g Puderzucker
4 Eier
280 g Mehl
2 TL Backpulver
5 EL Zitronensaft plus Zitronenschale
4 EL Limettensaft plus Limettenschale
2 EL griechischer Joghurt oder Doppelrahm

Den Backofen auf 180 ° C vorheizen.
Eine 24-cm-Springform einfetten und
mit Mehl bestäuben.

Butter und Zucker cremig rühren, bis die
Butter leicht und locker ist. Mit einem
Rührgerät ist das natürlich viel einfacher,
aber andererseits können Sie etwas
aufgestaute Energie loswerden! Schlagen
Sie die Eier nacheinander ein und arbeiten
Sie sie einzeln vollständig ein. Streichen Sie
das Mehl und Backpulver durch einen Sieb
und schlagen Sie die Mischung nach und
nach ein. Zum Schluss die Zitronensäfte,
die Schale und den griechischen Joghurt
unterheben. In die Kuchenform gießen
und im Ofen 45-50 Minuten backen, bis
ein Holzstäbchen sauber herauskommt.

Für den Zuckerguss sieben Sie den
Puderzucker in eine Schüssel und rühren Sie
die Säfte nach und nach ein. Sie möchten
eine ziemlich steife Glasur, achten Sie also
darauf, nicht zu viel Saft hinzuzufügen!

Für den ZUCKERGUSS

200 g Puderzucker
Der Saft einer halben Zitrone und einer halben Limette

Für die KANDIERTE SCHALE

(optional)

110 g Hautreste der Zitrusfrüchte
350 g Zucker



Für die kandierte Schale die übrig
gebliebenen Zitronen- und Limettenschalen
vierteln und das Fruchtfleisch mit einem
kleinen Löffel oder Messer abkratzen.
Sobald Sie das Fruchtfleisch entfernt haben,
schneiden Sie die Schalen in Streifen und
geben Sie sie in einen kleinen Topf. Mit
Wasser bedecken, zum Kochen bringen
und einige Minuten köcheln lassen. Nun
das Wasser entleeren, mit frischem Wasser
abdecken und wiederholen. Sobald Sie die
zweite Menge Wasser abgelassen haben,
fügen Sie das letzte Mal 250 ml Wasser hinzu
und fügen die Hälfte des Zuckers hinzu.
Den Zucker auflösen und 30 Minuten leicht
köcheln lassen. Fügen Sie nun den Rest des
Zuckers hinzu und lassen Sie es vorsichtig
köcheln, bis die Schale durchscheinend ist
(ca. 45 Minuten). Sie können die Schalen in
einem verschlossenen Gefäß aufbewahren.

Dekorieren Sie den Kuchen mit
Zuckerguss, silbernen Kugeln oder
eben einfach kandierter Schale!

