

Zitronen Kuchen ohne Milch

Es sind gesammelte Rezepte, von [Renate1](#) & [Babsy](#). teils noch nicht probiert.

Sowie freigeschalteten Rezepte, mit Datum + Namen, vom www.chefkoch.de

Musste teilweise die Überschriften, teilen, damit ich sie besser sortieren konnte.

Bitte um Verständnis.

Mit freundlichen Grüßen

Hans

Zusammen gestellt Montag, 9. Januar 2006

www.Hans-joachim60.de

Inhaltsverzeichnis

Zitronen Kuchen ohne Milch	1
Inhaltsverzeichnis	1
Netti's Zitronenkuchen 6 Ei	2
Omas Zitronenkuchen 5 Ei	3
Saftiger Zitronenkuchen 4 Ei	4
Schneller Zitronenkuchen 5 Ei	5
Schneller Zitronenkuchen 6 Ei	5
Zitronen Blechkuchen 4 Ei + 1 Eigelb	6
Zitronen Gugelhupf 4 Ei	6
Zitronen Kuchen 5 Ei	7
Zitronen Kuchen 6 Ei	8
Zitronen Kuchen 8 Ei	9
Zitronen Kuchen 4 Ei	9
Zitronen Kuchen Aachener 4 Ei	10
Zitronen Kuchen Aalborg 6 Ei	11
Zitronen Kuchen Altmühltal 5 Ei	12
Zitronen Kuchen auf dem Blech 6 Ei	12
Zitronen Kuchen Birne 7 Ei	13
Zitronen Kuchen Blätterteig 5 Ei + Eiweiß	14
Zitronen Kuchen blitzschnell 6 Ei	15
Zitronen Kuchen Dänemark 4 Ei	16
Zitronen Kuchen einfach, schnell 5 Ei + Eiweiß	16

Zitronen Kuchen Fanta 4 Ei	18
Zitronen Kuchen gefüllt 4 Ei	18
Zitronen Kuchen getränkt 5 Ei	19
Zitronen Kuchen 5 Ei	20
Zitronen Kuchen IV 4 Ei	21
Zitronen Kuchen IX 5 Ei	22
Zitronen Kuchen Kasten 4 Ei	23
Zitronen Kuchen Landfrauen Art 4 Ei	24
Zitronen Kuchen Leichter 3 Ei	24
Zitronen Kuchen Lemon Curd 4 Ei	25
Zitronen Kuchen Mandel Krokant 4 Ei	26
Zitronen Kuchen Mandeln 4 Ei	27
Zitronen Kuchen mit Puderzucker Guss 6 Ei	28
Zitronen Kuchen Nuss 2 Ei	29
Zitronen Kuchen Rehrückenform 3 Ei	29
Zitronen Kuchen Rosinen 1 Ei	30
Zitronen Kuchen Saftpfanne 6 Ei	32
Zitronen Kuchen Veilchen 3 Ei	33
Zitronen Kuchen VI 4 Ei	34
Zitronen Kuchen VII 5 Ei	34
Zitronen Kuchen VIII 5 Ei	35
Zitronen Kuchen vom Blech 4 Ei	35
Zitronen Kuchen X 5 Ei	36
Zitronen Kuchen XI 5 Ei	36
Zitronen Kuchen XIV 6 Ei	37
Zitronen Kuchen XV 6 Ei	38
Zitronen Kuchen XVI 6 Ei	39
Zitronen Mandel Kuchen 1 Ei + 1 Eigelb	39
Zitronen Mandel Kuchen 6 Ei	41
Zitronen Mohn Kuchen 6 Ei	41
Zitronen Rum Gugelhupf 6 Ei	42
Zitronen Sandkuchen 5 Ei	43
Zitronen Schaum Torte 4 Ei	44
Zitronen Schnitten 4 Eiweiß	45
Zitronen Torte Barbara 7 Ei	46
Zitronen Torte mit Löchern 4 Ei	47
Zitronen Welle 3 Ei	47
Zitronen Kuchen ohne Fett 5 Ei	48
Zitronen Kuchen Schneller 6 Ei	49
Zitronentarte Französische 4 Ei	49
Zitrus Kuchen Pistazien 4 Ei	51
Hinweis für Word	52

Netti's Zitronenkuchen 6 Ei

Zutaten für 12 Portionen

250 g Butter oder Margarine
250 g Zucker
250 g Mehl

4 Ei

½ Pck. Backpulver
2 Tasse/n Wasser
1 Tasse/n Zucker

1 EL Butter

2 Ei

2 Zitrone(n) unbehandelt
6 TL Speisestärke (Maisstärke)
Puderzucker

Zubereitung

Für den Teig die weiche Butter mit dem Zucker schaumig rühren, dann die Eier dazugeben und verrühren, Mehl mit dem Backpulver vermischen und nach und nach einrieseln lassen und gut unterrühren. Teig in eine gefettete Springform geben und bei Mittelhitze (Umluft: ca. 175 °C) ungefähr 40 Min. backen.

In der Zwischenzeit das Wasser, den restlichen Zucker, 1 EL Butter, 2 Eier, den Saft und die Schale der Zitronen sowie die Stärke verrühren und auf kleiner Flamme unter Rühren zum Kochen bringen, bis eine Puddingcreme entstanden ist. Creme dann etwas abkühlen lassen. Den fertig gebackenen und abgekühlten Kuchen auf eine Tortenplatte legen, dann quer durchschneiden, das Oberteil vorsichtig abheben und einen Tortenring (oder den Springformrand) um das untere Teil legen. Die Creme auf dem Unterteil verteilen und glatt streichen, Oberteil wieder aufsetzen. Den Kuchen dann relativ kühl stellen, bis die Creme vollständig erkaltet ist. Den Zitronenkuchen vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

15.05.02 Netti CK

Omas Zitronenkuchen 5 Ei

vom Backblech, aber auch aus der Kastenform

Zutaten für 1 Portionen

300 g Margarine oder Butter

300 g Zucker

300 g Mehl

1 Pck. Puddingpulver (Vanille)

1 Zitrone(n), unbehandelt, Saft und abgeriebene Schale

1 P. Backpulver

5 Ei

Puderzucker
Fett für das Backblech

Zubereitung

Butter und Zucker schaumig rühren, dann die Eier nach und nach unterrühren. Mehl, Zitronenschale, Puddingpulver und Backpulver mischen und ebenfalls unterrühren. Ein Backblech mit Backpapier auslegen oder einfetten und den Teig darauf verteilen. Bei Ober/Unterhitze 180-190°C 20-25 Minuten backen.

Aus dem Zitronensaft und Puderzucker einen Zuckerguss herstellen und auf dem abgekühlten Kuchen verteilen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

12.03.05 Telsche CK

Saftiger Zitronenkuchen 4 Ei

Zutaten für 15 Portionen
250 g Butter od. Margarine
200 g Zucker

4 Ei

200 g Mehl
100 g Speisestärke
1 Pck. Backpulver
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Zitrone(n), Saft/Schale
6 EL Zitronensaft
250 g Puderzucker

Zubereitung

Butter und Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Dotter einzeln unterrühren. Mehl, Stärke, Backpulver, Salz, Zitronenschale und 3 EL Zitronensaft unterrühren. Eischnee unterziehen.

Teig in eine ausgefettete, mit Paniermehl ausgestreute Kastenform geben und bei 175 Grad/ca. 1Std. backen.

Puderzucker, restlicher Zitronensaft verrühren.

Guss auf den Kuchen verteilen und trocknen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

18.12.03 Genovefa56 CK

Schneller Zitronenkuchen 5 Ei

Zutaten für 1 Portionen

250 g Mehl
250 g Speisestärke
250 g Zucker

5 Ei

2 TL Backpulver
1 Zitrone(n), den Saft davon
2 Zitrone(n), die abgeriebene Schale
evt. Kuchenglasur (Puderzucker und Zitronensaft)

Zubereitung

Mehl, Stärke, Zitronenschalen und Backpulver vermischen. Eier mit Zucker schaumig schlagen, Mehlmischung dazusieben und Zitronensaft zugeben. Dann in eine Kastenform geben und bei 175°C 60-70 Minuten backen. Abkühlen lassen und nach Bedarf Zitronenglasur (Puderzucker/Zitronensaft) drüberegeben.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

11.03.05 Flow CK

Schneller Zitronenkuchen 6 Ei

auf dem Blech

Zutaten für 16 Portionen

350 g Butter

350 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker

6 Ei

350 g Mehl
3 TL, gestr. Backpulver
2 Zitrone(n), abgeriebene Schale

Für den Guss:

250 g Puderzucker
Zitronensaft

Zubereitung

Die weiche Butter mit dem Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Nacheinander einzeln die Eier dazugeben. Das Mehl mit Backpulver mischen und zusammen mit der Zitronenschale auch unterrühren. Den Teig auf ein gefettetes oder mit Backpapier belegtes Blech streichen und im vorgeheizten Ofen bei 175 -200 Grad ca. 20 -30 Minuten backen. Für den Guss den Puderzucker sieben und in eine Schüssel geben. Mit Zitronensaft zu einem Guss rühren und den Kuchen damit glasieren.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
21.11.04 Moorhenne CK

Zitronen Blechkuchen 4 Ei + 1 Eigelb

Für 20 Stück 1 Stück = 4 Points

280 g Halbfettmargarine
180 g Zucker
7 El Zitronensaft
Zitronenschale

4 Eier

1 Eigelb

6 El Mineralwasser
230 g Mehl
230 g Stärkemehl
2 TL Backpulver
120 g Puderzucker

Margarine, Zucker und 3 El Zitronensaft und -schale schaumig rühren. Eier, Eigelb und Mineralwasser unterziehen. Mehl, Stärkemehl und Backpulver mischen, sieben, nach und nach unterziehen. Teig auf ein mit Back-Folie ausgelegtes Backblech streichen und im Backofen auf 200° C ca. 30 Minuten goldbraun backen. Puderzucker mit restlichem Zitronensaft glatt rühren und den abgekühlten Zitronenkuchen damit überziehen. Zuckerguss trocken lassen, Kuchen in Stücke schneiden und servieren.

Zitronen Gugelhupf 4 Ei Napfkuchen

Zutaten für 1 Portionen

200 g Butter / Margarine

200 g Zucker

100 g Mehl, glatt

100 g Kartoffelmehl

1 Pck. Backpulver

1 Pck. Vanillezucker

4 Ei getrennt

2 Zitrone(n)

Butter und Semmelbrösel für die Form

ZUBEREITUNG

Butter, Zucker, Eigelb, Vanillezucker, Zitronensaft und Zitronenschale schaumig schlagen. Mehl, Kartoffelmehl und Backpulver abmengen und unterrühren. Zum Schluss Schnee unterheben. In gebutterter und bebröselter Form 1 Stunde bei 150 Grad backen.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

01.03.05 Linda33 CK

Zitronen Kuchen 5 Ei

5 Eier

250 g Butter

250 g Zucker

250 g Mehl

2 Tl. Backpulver

Saft von 1 Zitrone und

1 großen Orange

100 g Puderzucker

Zubereitung:

Margarine schmelzen lassen. Eier und Zucker verrühren.

Margarine noch warm dazugeben. Das Mehl zusammen mit dem Backpulver sieben und nach und nach unterrühren. Den Teig in eine ausgefettete Kastenform (30cm) füllen und

im vorgeheizten Ofen backen. 180 ° ca. 45 Minuten

Etwas abkühlen lassen und mit einer Stricknadel mehrmals einstechen.

Zitronen und Orangensaft vermischen und den Kuchen damit beträufeln.

Bis zum völligen Erkalten in der Form lassen (am besten über Nacht), dann stürzen. Eventuell mit Puderzucker bestreuen.

Zitronen Kuchen 6 Ei

Ich fand den Kuchen prima, weil er schnell gemacht ist und gut schmeckt. Außergewöhnlich fand ich das Rezept wegen der ganzen unbehandelten Zitronen.

Ein weiteres Plus Wer zusätzlich Kohlenhydrate berechnen muss, zum Beispiel bei Kindern mit Zöliakie UND Diabetes mellitus dann ist dieser Kuchen ein Geheimitipp! (statt 250 g nur 120 g Zucker und ein bisschen Süßstoff ergibt ca. 10 BE für den ganzen Kuchen). Gebe das Rezept gern hier zum Ausprobieren weiter.

Guten Appetit,
Ulla M.

300 g geriebene Mandeln
250 g Zucker (oder weniger, je nach Geschmack)

6 Eigelb

1 TL glutenfreies Backpulver, z.B Backin von Dr. Oetker
1 Prise Salz

6 Eischnee

3 ungespritzte Zitronen

Die ganzen Zitronen mit Wasser bedeckt absolut weich kochen. Aus dem Wasser nehmen, halbieren, mit der Messerspitze die Kerne herauslösen, die Hälften mitsamt der Schale im Mixer pürieren.

Die Eigelbe mit der Hälfte des Zuckers zu einer Creme schlagen, die geriebenen Mandeln sowie das Zitronenpüree und das Backpulver einarbeiten.

Schließlich den mit dem restlichen Zucker steif geschlagenen Eischnee unterziehen.

In eine gefettete Springform (oder Gugelhopfform) füllen (Empfehlung ist 24 cm, klappt aber auch mit 26 cm oder 28).

Bei 170 Grad in der Mitte des Backofens etwa 50 min backen.

Anschließend je nach Wunsch mit Puderzucker o.ä. überstäuben.

Hallo,

habe den Zitronenkuchen von Hans mit den ganzen Zitronen gemacht. Er ist sehr locker und sehr saftig. Leicht bitter, aber nicht zu sehr, harmonisiert mit den anderen Zutaten. Habe allerdings nur 200 g Mandeln genommen, weil nur soviel in einer Tüte ist und ich nicht wieder eine halb verbrauchte Packung ewig zu stehen haben wollte. Reicht aber aus.

Bei den (Bio) Zitronen habe ich vor dem Kochen die Enden abgeschnitten. Ziemlich mühselig finde ich das rausmachen der Kerne.

Aber wie gesagt, supersaftig zitronig. Für Fans von Zitronenkuchen sehr zu empfehlen !

Zitronen Kuchen 8 Ei

8 Eier

275 g Zucker
1 ungespritzte Zitrone
120 g Mandeln
100 g Speisestärke
80 g Mehl
1 TL Backpulver

Die 8 Eidotter werden mit dem Zucker sehr schaumig gerührt.
Es folgen Saft und die geriebene Schale der Zitrone, die geschälten, fein geriebenen Mandeln und abwechselnd mit dem sehr steifen Eiweiß löffelweise Speisestärke, Mehl und Backpulver.
Die Masse wird in eine gebutterte, mit Puderzucker bestreute Form gefüllt und

bei 180 Grad ca. 40 Minuten gebacken.

Nach Belieben kann man den Kuchen mit erwärmter Marmelade bestreichen und mit einem Zitronen Guss überziehen.

Zitronen Kuchen 4 Ei

250 g Butter
200 g Zucker
1 Tüte Vanille Zucker

4 Eier

50 g gemahlene Mandeln
1 El Zitronensaft
150 g Mehl
100 g Stärkemehl
1 TI Backpulver

Für den Guss

150 g Puderzucker
3 4 El Zitronensaft

Butter, Zucker und Vanille Zucker schaumig rühren.
Die Eier nach und nach hinzugeben.
Mandeln, Zitronenschale, -Saft, Mehl, Stärkemehl und Backpulver unter-
rühren.
Alles zu einem geschmeidigen Rührteig verarbeiten.

Den Teig in eine gut gefettete KRANZFORM geben.

Bei 180 Grad ca. $\frac{3}{4}$ Stunde backen.

Aus Puderzucker und Zitronensaft einen Guss herstellen.
Den Kuchen damit glasieren.

Zitronen Kuchen Aachener 4 Ei

200 Gramm Mehl (Type 550),
150 Gramm Butter,
80 Gramm Zucker,
1 Prise/n Salz,

1 Ei.

Zutaten für die Füllung:

3 Eier,
150 Gramm Zucker,
abgeriebene Schale von 2 unbehandelten Zitronen,
Saft von 2 Zitronen,
150 Gramm Süßrahmbutter.

Das Mehl, die kalte Butter in Flöckchen, den Zucker und das Salz schnell zu einem Teig verkneten. Danach das Ei einarbeiten. Den Teig zu einer Kugel formen und 45 Minuten kalt stellen. Den Teig durchwalken und nochmals 30 Minuten kaltstellen. Den Springformboden einfetten, den Teig 2 mm dünn darauf ausrollen. Überstehenden Teigrand glatt abschneiden. Den Springformrand um den Boden legen und bis zu 2 cm Höhe einfetten. Aus dem restlichen Teig eine Rolle formen, in die Form legen und zu einem 2 cm hohen Rand andrücken.

Für die Füllung die Eier mit dem Zucker gut verrühren, Zitronenschale hinzufügen. Zitronensaft durch ein feines Sieb geben und zu der Creme gießen. Die Butter vorsichtig schmelzen und lauwarm in die Creme einrühren.
Die flüssige Masse auf den Teig geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad ca. 30 bis 35 Minuten backen.
Damit der Kuchen nicht zu dunkel wird,
eventuell vor Beendigung der Backzeit mit Alufolie abdecken.

TIP: Unbedingt Süßrahmbutter verwenden, Sauerrahmbutter flockt bei der
Verarbeitung mit Zitronensaft aus.

Zitronen Kuchen Aalborg 6 Ei

Für den Teig

150 g Butter
225 g Zucker
1 Tütchen Vanillezucker

6 Ei trennen

etwas Zitronen Abrieb unbehandelt
300 g Weizenmehl Type 405
2 ½ gestrichene TL Backpulver

125 ml Milch

125 g Zucker

Zum Aprikotieren

100 g Aprikosen Konfitüre
2 Ei Wasser

Für den Guss

100 g gesiebter Puderzucker
etwas Zitronensaft

Für den Teig Butter geschmeidig rühren.

Nach und nach Zucker 225 g , Vanillezucker, Eigelb und Zitronenschale unterrühren.

Das mit Backpulver gemischte und gesiebte Mehl esslöffelweise abwechselnd mit der Milch unterrühren.

Das Eiweiß mit dem Zucker 125 g steif schlagen, zuletzt unterheben.

Den Teig in eine gefettete Napfkuchen Form 22 cm Durchmesser füllen.

Im vorgeh. Ofen bei 170 200 Grad ca. 50 Minuten backen.

Das Gebäck stürzen.
Abkühlen lassen.

Zum Aprikotieren die Konfitüre mit Wasser unter Rühren erhitzen.
Das Gebäck damit bestreichen.

Für den Guss Puderzucker mit Zitronensaft zur dünnflüssigen Masse ver-
rühren.
Das Gebäck damit überziehen.

Zitronen Kuchen Altmühltal 5 Ei

Aus dem Altmühltal.

250 g Butter/Margarine
1 Zitrone
300 g Zucker

5 Eier

375 g Mehl
2 TL Backpulver

Für die Zitronen Glasur

200 g Puderzucker
2- 3 EL Zitronensaft

Rührteig herstellen.

In eine gefettete Napfkuchenform füllen.

Bei 175 -195 Grad ca. 60- 70 Minuten backen.

Zitronen Kuchen auf dem Blech 6 Ei

normales Backblech 35x40 cm

Zutaten für 1 Portionen
350 g Margarine
350 g Zucker
1 P Vanillezucker

6 Ei

1 P Zitrone(n) - Schale geriebene (Citroback)

350 g Mehl
1 Pck. Backpulver
200 g Puderzucker
4 EL Zitronensaft

Zubereitung

Zuerst die Margarine schaumig schlagen. Den Zucker, V - Zucker, die Eier und die Zitronenschale abwechselnd unterrühren. Dann Mehl und Backpulver mischen, sieben und unterrühren.

Für den Guss: Puderzucker und Zitronensaft verrühren.

Den Kuchen bei 170° Heißluft 20 min backen. Dann den Kuchen abkühlen lassen und den Guss auf dem Kuchen verteilen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

13.03.05 Nette14

Zitronen Kuchen Birne 7 Ei

Ideal für Gäste.

Für ca. 16 Stücke

100 g Zucker
200 g Butter
300 g Mehl

7 Eier

1,5 kg Birnen
100 g Zucker
150 g geriebene Mandeln
50 g Maisstärke
4 cl Birnen Geist
2 unbeh. Zitronen
50 g Zucker

Aus Zucker, Butter, Mehl und einem Ei einen Teig kneten.
In Folie verpackt 1 Stunde kalt stellen.

Dann 3 mm dick ausrollen.

Auf ein gebuttertes Backblech legen.
Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Birnen schälen, achteln, das Kerngehäuse entfernen.

Birnen Stücke auf dem Boden verteilen.

6 Eier mit Zucker schaumig rühren.

Mandeln mit Maisstärke mischen.

Birnen Geist zugeben.

Unter die Eier heben.

Die Masse auf die Birnen streichen.

Im vorgeh. Ofen bei 180 Grad ca. ½ Stunde backen.

Zitronen waschen.

Von der Schale dünne Streifen abschälen.

Zucker mit 3 El Wasser aufkochen.

Zitronen Streifen hineingeben.

Einige Minuten sanft köcheln lassen.

Die Streifen aus dem Wasser heben.

Auf dem noch warmen Kuchen gleichmäßig verteilen.

Pro Stück ca. 376 kcal

8 g E 18 g F 42 g KH

Zubereitungszeit ca. 65 Minuten + Kühlzeit

Zitronen Kuchen Blätterteig 5 Ei + Eiweiß

Zutaten für 26 Stücke

- 1 Paket TK Blätterteig 300 g
- Mehl zum Ausrollen

Für den Teig

- 3 unbehandelte Zitronen
- 200 g Mehl
- 200 g Speisestärke
- 1 TI Backpulver
- 400 g Butter oder Margarine
- 400 g Puderzucker
- 1 Prise Salz

· 5 Eier

Für die Glasur

- Saft und Schale 1 unbehandelten Zitrone
- 200 g Puderzucker
- ein paar Tropfen Eiweiß

Zubereitung

Die Blätterteigplatten nebeneinander legen und auftauen lassen. Dann wieder aufeinanderlegen und auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche auf die Größe des Backblechs ausrollen. Die offene Seite des Backblechs mit einem Streifen Alufolie begrenzen. Den Teig auf das Blech legen, die Ränder leicht andrücken. Den Teig mit der Gabel mehrmals einstechen. Die Zitronen dünn abreiben und den Saft auspressen. 1/8 Liter Saft abmessen, den Rest beiseite stellen. Mehl, Speisestärke und Backpulver in eine Schüssel sieben. Die weiche Butter oder Margarine, Puderzucker und Salz schaumig rühren. Die Eier nach und nach unterrühren. Dann die Mehlmischung unterheben, zum Schluss den Zitronensaft und die Zitronenschale. Den Rührteig gleichmäßig auf den Blätterteig streichen.

Im vorgeheizten Backofen E-Herd 200°C/ Umluft175°C/ Gas Stufe 3

25-30 Minuten backen.

Aus 4 Ei Zitronensaft, Puderzucker, Eiweiß und Zitronenschale eine glatte, dickflüssige Glasur rühren. Den Zitronenkuchen auf dem Blech auf einem Kuchengitter 10-15 Minuten abkühlen lassen. Dann die Glasur mit einem Pinsel auf die Oberfläche streichen. Den ausgekühlten Kuchen mit einem nassen Messer in Stücke schneiden.

Zitronen Kuchen blitzschnell 6 Ei

350 g Butter
350 g Zucker
1 Tüte Vanille Zucker

6 Eier

Abrieb von 2 Zitronen
350 g Mehl
3 gestrichene TL Backpulver

Für den Guss

4 Ei Zitronensaft
200 g Puderzucker

Rührteig herstellen.

Bei 175 -200 Grad ca. 20 Minuten backen.

Den erkalteten Kuchen mit Zitronen Guss bestreichen.

Zitronen Kuchen Dänemark 4 Ei

Für den Teig
250 g Butter
250 g Zucker

4 Eier

375 g Mehl
2 TI Backpulver

Für den Guss

Saft von 2 Zitronen
Abrieb von diesen 2 Zitronen
1 kleine Tasse Zucker
1 kleine Tasse Wasser

Aus den Teigzutaten einen Rührteig herstellen.

In eine gefettete Gugelhupfform füllen.

Bei 175 Grad ca. 1 Stunde backen.

Die Zutaten für den Guss aufkochen und umrühren, bis der Zucker völlig gelöst ist.

Den noch heißen Kuchen stürzen.

Sofort mit dem heißen Guss gleichmäßig überziehen.

Da der Kuchen sehr saftig ist, hält er sich mindestens 1 Woche frisch.
Er lässt sich gut einfrieren.

Zitronen Kuchen einfach, schnell 5 Ei + Eiweiß

Für ca. 26 Stücke

1 Paket TK BLÄTTERTEIG 300 g
Mehl zum Ausrollen

Für den Teig

3 Zitronen unbeh.
200 g Mehl
200 g Speisestärke
1 TI Backpulver

400 g Butter/Margarine
400 g Puderzucker
1 Prise Salz

5 Eier

Für die Glasur

Saft + Abrieb von 1 unbeh. Zitrone
200 g Puderzucker
ein paar Tropfen Eiweiß

Die Blätterteig Platten nebeneinander legen.
Auftauen lassen.

Dann wieder aufeinanderlegen.
Auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche auf die Größe des Backblechs ausrollen.
Die offene Seite des Backblechs mit einem Streifen Alufolie begrenzen.
Den Teig auf das Blech legen.
Die Ränder leicht andrücken.
Den Teig mit der Gabel mehrmals einstechen.

Die Zitronen dünn abreiben.
Den Saft auspressen.
1/8 Liter Saft abmessen, den Rest beiseite stellen.

Mehl, Speisestärke und Backpulver in eine Schüssel sieben.
Die weiche Butter/Margarine, Puderzucker und Salz schaumig rühren.
Die Eier nach und nach unterrühren.
Dann die Mehlmischung unterheben, zum Schluss den Zitronensaft und die Zitronenschale.
Den Rührteig gleichmäßig auf den Blätterteig streichen.

Im vorgeh. Ofen bei 200 Grad 2. Einschubleiste von unten ca. 25 -30 Minuten backen.

Umluftherd 175 Grad
Gasherd Stufe 3

Aus 4 Ei Zitronensaft, Puderzucker, Eiweiß und Zitronenschale eine glatte, dickflüssige Glasur rühren.

Den Zitronen Kuchen auf dem Blech auf einem Kuchengitter 10 15 Minuten abkühlen lassen.

Dann die Glasur mit einem Pinsel auf die Oberfläche streichen.
Den ausgekühlten Kuchen mit einem nassen Messer in Stücke schneiden.

Pro Stück ca. 318 kcal/1331 kJ

4 g E 16 g F 89 g KH

Zitronen Kuchen Fanta 4 Ei

4 Tassen Mehl

2 Tassen Zucker

1 Tasse Zitronenöl ersatzweise Speiseöl und Zitronensaft

1 Tasse Fanta „Zitronen Limonade“

1 Tüte Backpulver

1 Tüte Vanille Zucker

4 Eier

Für den Guss

1 Tüte Puderzucker

Zitronensaft

Die Zutaten zu einem Rührteig verarbeiten.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, glattstreichen.

Bei 175 Grad ca. 20 Minuten backen.

Den Kuchen ca. 10 Minuten abkühlen lassen.

Dann den Kuchen mit einem Holzstäbchen mehrmals einstechen.

Puderzucker mit Zitronensaft verrühren.

Über den Kuchen verteilen.

Zitronen Kuchen gefüllt 4 Ei

Preiswert.

Für ca. 16 Stück

250 g Butter/Margarine

350 g Zucker

Abrieb von 1 unbeh. Zitrone

4 Eier

175 g Mehl
2 TL Backpulver
75 g Speisestärke
200 ml Zitronensaft von 4 Zitronen
1 Päckchen Puddingpulver „Zitronen Geschmack“
200 g Puderzucker

Weiches Fett, Zucker und Zitronenschale schaumig rühren.
Die Eier unterrühren.
Mehl, Stärke und Backpulver mischen, unterrühren.

Eine Kastenform 30 cm lang fetten.
Den Teig darin glattstreichen.

Im vorgeh. Ofen bei 200 Grad ca. $\frac{3}{4}$ Stunde backen.

Gasherd Stufe 3

Mehrmals mit einem Holzspieß einstechen.
Mit 50 ml Zitronensaft beträufeln.
Auskühlen lassen.

Puddingpulver und 6 EL Wasser verrühren.
400 ml Wasser und
50 ml Zitronensaft aufkochen.
Puddingpulver einrühren, aufkochen.
Etwas abkühlen lassen.

Kuchen halbieren.
Pudding auf die untere Hälfte streichen.
Fest werden lassen.

Die obere Hälfte darauf legen.

Puderzucker und
100 ml Zitronensaft glattrühren.
Den Kuchen damit überziehen.
Trocknen lassen.

In Stücke schneiden.

Zubereitungszeit c. 1 $\frac{1}{2}$ Stunden ohne Wartezeit
Pro Stück ca. 350 kcal/1470 kJ

Zitronen Kuchen getränkt 5 Ei

Für den Teig

250 g Butter
250 g Zucker

5 Eier

Abrieb von 2 Zitronen
250 g Mehl
2 TL Backpulver
1 Prise Salz

Für den Guss

Saft von 3- 4 Zitronen
100 g Puderzucker

Die weiche Butter und den Zucker schaumig rühren.
Nach und nach die Eier dazugeben.
Rühren, bis die Masse hellgelb ist.
Die Zitronenschale, das Mehl, Backpulver und die Prise Salz unter die Masse mischen.
Alles gut rühren.

Den Teig in eine gut gefettete Kastenform ca. 28- 30 cm geben.

Bei 180 Grad ca. 60 -65 Minuten backen.

In der Form auskühlen lassen.

Dann mit einer Stricknadel mehrmals einstechen.
Den Kuchen mit dem gut verrührten Guss tränken.

Zitronen Kuchen 5 Ei

Ilse

Für den Teig

250 g ungehärtete Margarine
250 g Zucker
250 g Mehl

5 Eier

2 TL Backpulver

Außerdem

Fett f. d. Form

Zum Beträufeln

knapp 1/8 Liter Zitronensaft von etwa 3 Zitronen
100 g Puderzucker

Zum Bestreuen

Puderzucker

Das Fett schaumig rühren.
Den Zucker und die Eier im Wechsel dazugeben.
So lange weiterrühren, bis der Zucker gelöst ist.
Das Mehl mit dem Backpulver mischen oder sieben und nach und nach unterrühren.

Den Teig in eine gefettete Kastenform ca. 30 cm lang füllen.

Im vorgeh. Ofen bei 175 200 Grad ca. 1 ¼ Stunden backen.

Gasherd Stufe 2 -3

Etwas abkühlen lassen.

Dann mit einer Stricknadel mehrmals einstechen.
Den Zitronensaft und den Puderzucker verrühren.
Den Kuchen damit beträufeln.

Bis zum völligen Erkalten in der Form lassen evtl. über Nacht .
Dann stürzen.
Evtl. Puderzucker darüberstreuen.

Ergibt ca. 20 Scheiben.

Zitronen Kuchen IV 4 Ei

(Rezept von Grete)

250 g Butter od. Margarine
200 g Zucker

4 Eier

200 g Mehl
100 g Speisestärke
1 Tüte. Backpulver
1 Tüte. Vanillezucker

1 Prise Salz
abgeriebene Schale von einer unbehandelten Zitrone
6 El. Zitronensaft
250 g Puderzucker

Butter und Zucker, und Vanillezucker schaumig rühren.
Dotter einzeln unterrühren.
Mehl, Stärke, Backpulver, Salz, Zitronenschale und 3 El. Zitronensaft unterrühren.
Eischnee unterziehen.
Teig in eine ausgefettete, mit Paniermehl ausgestreute Kastenform geben, und [bei 175 Grad/ca 1Std.backen](#).

Puderzucker, restlicher Zitronensaft verrühren.
Guss auf den Kuchen verteilen, und trocknen lassen

Zitronen Kuchen IX 5 Ei

Zutaten für 16 Stück

Für den Teig

250 g Butter
250 g Zucker

5 Eier

abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
250 g Mehl
2 TL Backpulver
Butter für die Form

Für den Guss

etwa 150 ml Zitronensaft
150 g Puderzucker

Zubereitung

1. Butter cremig rühren. Zucker und Eier zugeben und rühren, bis sich der Zucker löst. Zitronenschale zufügen. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. In eine gefettete Springform (26 cm) geben und [im heißen Elektro Backofen](#) Bei 175 C Umluft 155 C, Gas Stufe 3 4) 45 [50 min backen](#).

2. Etwas abkühlen lassen, dann mit einem Holzstäbchen mehrmals einstechen. 125 ml Zitronensaft mit 100 g Puderzucker verrühren und den Kuchen damit beträufeln. Kuchen in der Form ganz auskühlen lassen.

3. Übrigen Puderzucker und Zitronensaft verrühren und die Oberfläche des Kuchens damit verzieren. Nach Belieben mit Zitronenscheiben garnieren.

Arbeitszeit ca. 20 min,

Backzeit ca. 50 min.

Tipp.

Eine gute Zitrone hat nur wenige Kerne und sehr viel Saft. Solche Früchte sind eher klein und schwer. Außerdem haben sie eine dünne Schale, die als aromatische Zutat für Gebäck und Süßspeisen gut geeignet ist.

Gute Laune Nr. 2/04

Zitronen Kuchen Kasten 4 Ei

Für den Teig

250 g Butter

175 g Zucker

1 Tüte Vanille Zucker

4 Eier

150 g Mehl

100 Speisestärke

1 gestrichener TL Backpulver

100 g gemahlene Mandeln

Zum Beträufeln

3 4 El Zitronensaft

Für den Guss

200 g Puderzucker

2 3 El Zitronensaft

Das Fett schaumig rühren.

Nach und nach Zucker, Vanille Zucker und Eier zugeben.

Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, sieben.

Mit den Mandeln unterrühren.

Den Teig in eine gefettete Kastenform füllen.

Bei 180 -200 Grad ca. 60 -70 Minuten backen.

Gasherd Stufe 2 3 ½

Den Kuchen aus der Form nehmen.

Mit einem Holzspießchen Löcher in die Oberfläche stechen.

Mit Zitronensaft beträufeln.

Für den Guss Puderzucker mit Zitronensaft verrühren.

Den Kuchen damit bestreichen.

Zitronen Kuchen Landfrauen Art 4 Ei

250 g Butter,

175 g Zucker,

1 Tüte Vanille Zucker,

4 Eier,

abgeriebene Zitronenschale,

1 EL Zitronensaft,

150 g Mehl,

100 g Gustin,

1 gestrichener TL Backpulver,

50 g gemahlene Mandeln

Zutaten zu einem Rührteig verarbeiten, in eine gefettete, mit Papier ausgelegte Kastenform füllen und

bei 175 Grad ca. 65 bis 85 Minuten backen.

Erkalteten Kuchen mit Zitronenglasur bestreichen.

Zitronen Kuchen Leichter 3 Ei

Zutaten für 16 Portionen

125 g Margarine (Halbfettmargarine)

125 g Honig

3 Ei

1 Zitrone(n), unbehandelt oder

1 EL Zitronensaft und 1 P. Citrobäck

1 P. Backpulver

250 g Mehl

2 EL Zitronensaft

100 g Puderzucker

Zubereitung

Halbfettmargarine mit Honig cremig rühren, die Eier und die abgeriebene Schale und den Saft der Zitrone bzw. das Citrobäck unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und nach und nach unterrühren, bei Bedarf (ist meist aber gar nicht nötig) ein bisschen Milch zugeben. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform füllen und bei 200 Grad ca. 35-40 Min. backen.

100 g Puderzucker mit 2 EL Zitronensaft zu einer Glasur verrühren und den abgekühlten Kuchen damit überziehen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

14.01.02 Lenchen CK

Zitronen Kuchen Lemon Curd 4 Ei

Erfrischend.

Für ca. 12 Stück

175 g Butter/Margarine

175 g Zucker

1 Prise Salz

1 Tüte Vanille Zucker

Abrieb + Saft von 1 unbeh. Zitrone

175 g Mehl

½ Tüte Backpulver

4 Eier M

30 g Puderzucker

1 Glas 312 g Lemon Curd

Englische Zitronen Creme

nach Belieben Limetten Scheiben

nach Belieben Zitronen Scheiben

Backpapier

Holzspieß

Fett schmelzen.

Zucker, Salz, Vanille Zucker, Zitronenschale und Fett schaumig schlagen.

Mehl und Backpulver unterrühren.

Die Eier einzeln unterrühren.

Eine Springform 26 cm Durchmesser am Boden mit Backpapier auslegen.

Den Teig darin glattstreichen.

Im vorgeh. Ofen bei 175 Grad ca. 25 30 Minuten backen.

Zitronensaft und Puderzucker verrühren.
Den Kuchen aus dem Ofen nehmen.

Mit einem scharfen Messer vom Springformrand lösen.
Kuchen mit einem Holzspieß mehrmals einstechen.
Den Zitronen Guss darüber träufeln.
Den Kuchen auf einem Gitter auskühlen lassen.

Aus der Form lösen.
Das Backpapier abziehen.

Lemon Curd auf die Torte streichen.
Die Torte nach Belieben mit Limetten und Zitronen Scheiben verziert servieren.

Zubereitungszeit ca. ½ Stunde ohne Back- und Wartezeit
Pro Stück ca. 350 kcal
E 5 g, F 18 g, KH 42 g

Zitronen Kuchen Mandel Krokant 4 Ei

Mandel Krokant Ananas

Für ca. 18 Stücke

1 Dose 446 ml Ananas in Scheiben
3 unbeh. Zitronen
250 g Zucker
275 g Butter/Margarine
50 g Mandelstifte
Öl f. d. Alufolie
1 Tüte Vanille Zucker

4 Eier M

200 g Mehl
100 g Speisestärke
2 TI Backpulver
3 4 Tropfen Backöl „Zitronen Geschmack“
Alufolie
Backpapier

Ananas in Stücke schneiden.
Von 2 Zitronen die Schale abreiben, den Saft auspressen.
100 g Zucker karamellisieren lassen.
25 g Fett darin zerlassen.
Mandeln zufügen.

Rühren, bis alle mit Karamell überzogen sind.
Die Masse auf geölte Alufolie streichen.
Fest werden lassen.

Übriges Fett, restlichen Zucker, Zitronenschale und Vanille Zucker schaumig rühren.
Die Eier nach und nach unterrühren.
Mehl, bis auf 2 Esslöffel, Stärke und Backpulver mischen und unterrühren.
Backöl zufügen.

Die Ananas im restlichen Mehl wenden.
2/3 Krokant in Stücke brechen.
Mit Ananas unter den Teig heben.

Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform 30 cm lang streichen.

Im vorgeh. Ofen bei 175 Grad ca. 70 Minuten backen.

Umluftherd 150 Grad
Gasherd Stufe 2

Den Kuchen stürzen.
Mehrere Male mit einer Gabel einstechen.
Mit Zitronensaft beträufeln.
Auskühlen lassen.

Die Kuvertüre schmelzen.
Den Kuchen damit überziehen.

Restlichen Krokant in Stücke brechen.
Übrige Zitrone in Scheiben schneiden.

Den Kuchen mit Krokant und Zitrone verziert servieren.

Zeitaufwand ca. 1 ¾ Stunden
Pro Stück ca. 1340 kJ/320 kcal
E 4 g F 19 g KH 35 g

Zitronen Kuchen Mandeln 4 Ei

Für den Teig

250 g Butter
175 g Zucker
1 Tüte Vanille Zucker

4 Eier

150 g Mehl
100 g Speisestärke
1 gestrichener TL Backpulver
100 g gemahlene Mandeln

Zum Beträufeln

3-4 EL Zitronensaft

Für den Guss

200 g Puderzucker
2-3 EL Zitronensaft

Das Fett schaumig rühren.
Nach und nach Zucker, Vanille Zucker und Eier zugeben.
Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, sieben.
Mit den Mandeln unterrühren.

Den Teig in gefetteter Kastenform bei **180-200 Grad ca. 1 Stunde backen**.

Gasherd Stufe 2-3 ½

Kuchen aus der Form nehmen.
Mit einem Holzstäbchen Löcher in die Oberfläche stechen.
Mit Zitronensaft beträufeln.

Für den Guss Puderzucker mit Zitronensaft verrühren.
Den Kuchen damit bestreichen.

Zitronen Kuchen mit Puderzucker Guss 6 Ei

Für den Teig

350 g Mehl

6 Eier

350 g Zucker
1 Zitronenabrieb
350 g Butter/Margarine
1 Päckchen Backpulver

Außerdem

250 g Puderzucker
Saft von 1 Zitrone

Aus Mehl, Eiern, Zucker, Butter, Zitronen Abrieb und Backpulver einen glatten Teig rühren.

Ein Backblech mit Backpapier belegen.
Den Teig darauf verteilen, glattstreichen.

Bei 200 Grad ca. 20 Minuten backen.

Den Puderzucker mit dem Zitronensaft glattrühren.
Auf dem Kuchen verteilen.

Den Kuchen in Stücke beliebiger Größe schneiden.

Zitronen Kuchen Nuss 2 Ei

90 g Butter,
2/3 Becher Zucker,

2 Eier,

1,5 Becher Mehl,
1 TL Backpulver,
0,5 TL Natron,
60 ml Orangensaft,
60 ml Zitronensaft,
0,5 Becher Pecannüsse oder andere Nüsse, gehackt

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Butter und Zucker schaumig schlagen. Eier zugeben, dabei gut rühren. Mit Backpulver und Natron versiebttes Mehl abwechselnd mit den miteinander vermischten Fruchtsäften unterrühren. Nüsse zugeben. In eine gefettete Auflaufform 15 x 25 cm füllen. 50 Min. backen, bis der Teig nicht mehr an einem hineingestochenen Holzstäbchen klebt. 5 Min. in der Form abkühlen lassen. Auf ein Kuchengitter stürzen und ganz erkalten lassen.
Maßeinheit „Tasse“ oder „Becher“ mit einem Fassungsvermögen von 250 ml

Zitronen Kuchen Rehrückenform 3 Ei

Rehrückenform

Für den Teig

3 Ei trennen,

Saft von 1 Zitrone,
1 Beutel Citro back,
80 g Zucker,
1 Tüte Vanille Zucker,
20 g Zucker,
je 75 g Mehl und Speisestärke,
2 gestr. TL Backpulver,
40 g flüssige Butter,
Fett f. d. Form

Für Guss + Dekoration

200 g Puderzucker,
ca. 2-3 EL Zitronensaft,
1 Tüte Schwartz 4 Back & Speisefarben,
1 Tüte Zucker Blümchen

Eigelb mit Zitronensaft, Citro back, Zucker und Vanille Zucker zur cremigen Masse rühren.

Eiweiß zu festem Schnee schlagen, den Zucker unterschlagen.

Eischnee auf die Eigelb Masse geben.

Darüber das mit Speisestärke und Backpulver vermischte Mehl sieben.

Vorsichtig mit einem Schneebesen unterheben.

Zum Schluss die flüssige Butter unterziehen.

Eine Rehrückenform einfetten.

Den Teig einfüllen.

Im vorgeh. Ofen bei 175-180 Grad ca. 25 Minuten backen.

Gasherd Stufe 2

Den Kuchen aus der Form auf ein Kuchengitter stürzen.

Für den Guss Puderzucker mit Zitronensaft verrühren.

Mit Back & Speisefarbe „zartgrün“ einfärben.

Mit Zucker Blümchen verzieren.

Zitronen Kuchen Rosinen 1 Ei

Für den Teig

70 g Rosinen
Abrieb von ½ unbeh. Zitrone

3 EL weißer Rum

75 g Butter/Margarine

1 Prise Salz

1 Ei

75 g Zucker

½ Päckchen Vanille Zucker

2 TL Zitronensaft

150 g Mehl

1 TL Backpulver

50 g Zitronat

Butter/Margarine zum Einfetten

Semmelbrösel zum Ausstreuen

Für die Verzierung

100 g Puderzucker

Saft + Abrieb von ½ unbeh. Zitrone

Für den Teig die Rosinen in einem Sieb unter heißem Wasser waschen, sehr gut trockentupfen.

Mit dem Zitronen Abrieb sowie dem Rum in einem Schälchen zugedeckt ziehen lassen.

Das Fett mit Salz, Ei, Zucker, Vanille Zucker und Zitronensaft sehr schaumig rühren.

Das Mehl mit Backpulver mischen, unter den Teig rühren.

Das Zitronat sehr fein würfeln.

Zusammen mit den Rosinen samt dem nicht eingezogenen Rum sowie dem Zitronen Abrieb sehr schnell, aber trotzdem gründlich, unter den Teig mischen.

Eine Klein Kastenform ca. 20 cm lang einfetten, ausbröseln.

Den Teig darin glattstreichen.

Im vorgeh. Ofen bei 180 Grad mittlere Schiene ca. ¾ Stunde backen.

Gasherd Stufe 2

Den Kuchen auf einem Kuchendraht auskühlen lassen.

Für die Verzierung den Puderzucker mit dem durchgeseibten Zitronensaft zum glatten Guss verrühren.

Diesen über dem Kuchen verteilen.

Von der heiß abgewaschenen Zitronen Hälfte die Schale mit einem Orangenschäler in Streifen abziehen.

Auf dem äußeren Kuchenrand verteilen.

Die Glasur völlig fest werden lassen.

Den Kuchen erst dann aufschneiden.

Zitronen Kuchen Saftpfanne 6 Ei

Für 12 Stücke

Für den Teig

375 g Butter/Margarine

375 g Zucker

375 g Mehl

Abrieb von 1 Zitrone

1 EL Vanillezucker

6 Eier

½ TL Hirschhornsalz

Außerdem

150 g Puderzucker

Saft von 1 Zitrone

Abrieb von 2 Zitronen

Die Butter schaumig rühren.

Zucker und Vanillezucker zugeben.

Zitronenschale einrieseln lassen.

Nach und nach die Eier einzeln unter die Teig Masse rühren.

Mehl und Hirschhornsalz gut mischen, zuletzt über den Teig sieben.

Alles gut miteinander verrühren.

Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte SAFTPFANNE 30 x 22 cm geben.

Gleichmäßig verstreichen.

Im vorgeh. Ofen bei 180 Grad mittlere Schiene ca. ½ Stunde backen.

Gasherd Stufe 2

Umluftherd 160 Grad

Puderzucker, Zitronensaft und -schale verrühren.

Den erkalteten Kuchen damit überziehen.

Pro Stück ca. 578 kcal/2428 kJ

Zitronen Kuchen Veilchen 3 Ei

225 g Butter/Margarine
225 g Zucker

3 Eier

Abrieb von 1 Zitrone
200 g Mehl
1 ½ TL Backpulver
100 ml Zitronensaft

Für die Glasur

125 g Puderzucker
etwas Zitronensaft

Außerdem

Zitronen Zesten
kandierte Veilchen

Butter/Margarine und Zucker gut verrühren.
Die Eier einzeln. unterrühren.
Zitronen Abrieb zufügen.
Mehl und Backpulver mischen.
Abwechselnd mit Zitronensaft in den Teig rühren.

Den Teig in eine gut gefettete Springform 22 cm Durchmesser mit Mitteleinsatz füllen.

Im vorgeh. Ofen bei 175 Grad ca. 50 60 Minuten backen.

Stäbchenprobe.

Den Kuchen abkühlen lassen.

Aus Puderzucker und Zitronensaft einen Guss rühren.
Den Kuchen damit glasieren.
Mit Zitronenschale und kandierten Veilchen garnieren.

Tipp

Der Kuchen kann ohne Guss gut 3 Wochen eingefroren werden.
So ist immer Vorrat an Kuchen im Haus, wenn unverhofft Gäste kommen.

Zitronen Kuchen VI 4 Ei

4 Eier

125 g Butter
125 g Feinster Zucker
abgeriebene Schale von 2 Zitronen
2 El Zitronensaft
150 g Mehl
1 gestr. Tl Backpulver
1 Prise Salz
150 g Puderzucker
2 El Zitronensaft

Eier trennen. Butter und Zucker schaumig rühren. Zitronenschale, -saft und Eigelb zufügen, dann das mit Backpulver vermischte Mehl mit einer Prise Salz darüber sieben und alles gut verrühren. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und unter den Teig ziehen; in eine gefettete Kastenform füllen.

Backen: E-Herd 160-170°C/HL-Herd 160°C; 40-45 Min.

Nach dem Abkühlen den Kuchen mit einer Zitronenglasur überziehen. Hierfür den Puderzucker sieben und mit Zitronensaft glatt rühren.

Zitronen Kuchen VII 5 Ei

1 Blech

Teig

250 g Mehl
250 g Butter
250 g Zucker
1 Tüte Backpulver
1 Bittermandelaroma

5 Ei

GUSS

200 g Butter
250 g Puderzucker
2 Zitronen, Saft
1 Zitrone, Schale

Zutaten Für den Teig verrühren und auf ein gefettetes Blech geben und bei Mittelhitze 20 min backen.
Die Zutaten für den Guss verrühren und noch auf den heißen Teig

geben. Alles abkühlen lassen.

Zitronen Kuchen VIII 5 Ei

300 g Margarine,
300 g Zucker,
1 Tüte. Vanille Zucker,

5 Eier,

1 (Tüte) Geriebene Zitronenschale,
300 g Weizenmehl,
2 gestr. TL Backpulver

Rührteig bereiten. Auf ein gefettetes Backblech streichen. Umgeknickten Streifen Alufolie vor den Teig legen.

bei 200° C ca.20 Min. backen

Den erkalteten Kuchen mit Guss bestreichen. Dazu 200 g gesiebten Puderzucker mit etwa 4 EL Zitronensaft glattrühren.

Zitronen Kuchen vom Blech 4 Ei

1 Blech
250 g Butter oder Margarine
150 g Zucker
1 Tüte Vanillinzucker
1 Prise Salz
1 Tüte Abgeriebene Zitronenschale

4 Ei

175 g Mehl
75 g Speisestärke
1 TL Backpulver
50 g Gemahlene Mandeln
5 EL Zitronensaft
150 g Puderzucker
2 EL Orangensaft

1. Fett, Zucker, Vanillinzucker und Salz schaumig rühren. Die Zitronenschale dazugeben, die Ei nacheinander zufügen und unterrühren. Mehl, Stärke, Backpulver und Mandeln mischen und portionsweise, abwechselnd mit 3 EL Zitronensaft unterrühren.
2. Ein kleines Backblech (ca. 28x33 cm) fetten und mit Paniermehl bestreuen. Teig darauf geben und glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 Grad/ Umluft: 150 Grad/ Gas: Stufe 2) ca. 25

Minuten goldgelb backen.

3. Puderzucker, Orangensaft und restlichen Zitronensaft verrühren.
Kuchen aus dem Ofen nehmen und sofort mit dem Guss bestreichen.
Trocknen lassen.

Zitronen Kuchen X 5 Ei

Sie benötigen für 1 Kuchen

250 g Butter
250 g Zucker

5 Eier

1 Tütchen Backpulver
250 g Mehl
125 g Puderzucker
Saft von 6 Zitronen
Puderzucker zum Bestäuben

Stellen Sie aus der Butter, dem Zucker, den Eiern, dem Backpulver und dem Mehl einen Rührteig her, füllen Sie diesen in eine ausgefettete Kastenform.

Backen Sie den Kuchen im vorgeh. Ofen bei 200 Grad ca. $\frac{3}{4}$ Stunde.

Stechen Sie den abgekühlten Kuchen mit einer Sticknadel ein, tränken Sie ihn mit dem Zitronensaft, den Sie mit dem Puderzucker vermischen.

Ist der Kuchen völlig ausgekühlt, heben Sie ihn aus der Form und bestäuben ihn mit Puderzucker.

Zitronen Kuchen XI 5 Ei

Zutaten für 4 Personen:

250 g Zucker,
250 g Margarine,

5 Eier,

2 Zitronen,
1 halben Beutel Backpulver,
1 Becher Puderzucker

So geht's:

Zucker, Margarine, Eier, Zitronensaft von 1 1/2 Zitronen und Backpulver in eine Schüssel geben und mit einem Mixer zu einem glatten Teig mixen. Den Teig auf ein mit Butter eingeschmiertem Backblech verteilen. Dann das ganze in den Backofen schieben und [auf 175 Grad ca. 20 Minuten backen](#) lassen. Ist der Kuchen fertig, kommt noch Zuckerguss drauf.

Den stellt man so her, indem man einen Becher Puderzucker mit dem Saft der 1/2 Zitrone und evtl. noch etwas (ganz wenig) Wasser vermischt. Die Mischung muss man vorsichtig mit einem Backpinsel auf den Kuchen verstreichen. Nun musst du ihn nur noch in Stücke zerschneiden und fertig ist dein Zitronenkuchen. Guten Appetit!!!

Zitronen Kuchen XIV 6 Ei

Ich fand den Kuchen prima, weil er schnell gemacht ist und gut schmeckt. Außergewöhnlich fand ich das Rezept wegen der ganzen unbehandelten Zitronen.

Ein weiteres Plus Wer zusätzlich Kohlenhydrate berechnen muss, zum Beispiel bei Kindern mit Zöliakie UND Diabetes mellitus dann ist dieser Kuchen ein Geheimtipp! (statt 250 g nur 120 g Zucker und ein bisschen Süßstoff ergibt ca. 10 BE für den ganzen Kuchen). Gebe das Rezept gern hier zum Ausprobieren weiter.

Guten Appetit,
Ulla M.

300 g geriebene Mandeln
250 g Zucker (oder weniger, je nach Geschmack)

6 Eigelb

1 Tl glutenfreies Backpulver, z.B Backin von Dr. Oetker
1 Prise Salz

6 Eischnee

3 ungespritzte Zitronen

Die ganzen Zitronen mit Wasser bedeckt absolut weich kochen.

Aus dem Wasser nehmen, halbieren, mit der Messerspitze die Kerne herauslösen, die Hälften mitsamt der Schale im Mixer pürieren.

Die Eigelbe mit der Hälfte des Zuckers zu einer Creme schlagen, die geriebenen Mandeln sowie das Zitronenpüree und das Backpulver einarbeiten.

Schließlich den mit dem restlichen Zucker steif geschlagenen Eischnee unterziehen.

In eine gefettete Springform (oder Gugelhopfform) füllen (Empfehlung ist 24 cm, klappt aber auch mit 26 cm oder 28).

Bei 170 Grad in der Mitte des Backofens etwa 50 min backen.

Anschließend je nach Wunsch mit Puderzucker o.ä. überstäuben.

Hallo,

habe den Zitronenkuchen von Hans mit den ganzen Zitronen gemacht. Er ist sehr locker und sehr saftig. Leicht bitter, aber nicht zu sehr, harmoniert mit den anderen Zutaten. Habe allerdings nur 200 g Mandeln genommen, weil nur soviel in einer Tüte ist und ich nicht wieder eine halb verbrauchte Packung ewig zu stehen haben wollte. Reicht aber aus.

Bei den (Bio) Zitronen habe ich vor dem Kochen die Enden abgeschnitten. Ziemlich mühselig finde ich das rausmachen der Kerne.

Aber wie gesagt, supersaftig zitronig. Für Fans von Zitronenkuchen sehr zu empfehlen !

Zitronen Kuchen XV 6 Ei

Zutaten für 1 Portionen

375 g Margarine

375 g Zucker

6 Ei

1 Pck. Vanillezucker

1 Zitrone(n)

1 Pck. Backpulver

375 g Mehl

Für den Guss:

250 g Puderzucker

2 Zitrone(n)

Zum Verzieren: bunte Streusel

Zubereitung

Aus den Zutaten einen Rührteig herstellen und 15 Minuten bei 200 Grad backen. Den Teig abkühlen lassen.

Dann den Guss herstellen, dazu Zitronen und Puderzucker verrühren, auf den kalten Boden streichen und die Streusel drübergeben.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

03.05.05 Maus1984 CK

Zitronen Kuchen XVI 6 Ei

Frau Breier

350 g Margarine
350 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker

6 Eier

Abrieb von 2 Zitronen
350 g Mehl
3 TL Backpulver -
200 g Puderzucker
4 EL Zitronensaft

Aus den Teigzutaten einen Rührteig herstellen.

Diesen auf ein gefettetes Backblech streichen.
1 Alufolie Streifen vor den Teig legen.

Aus Puderzucker und Zitronensaft einen Guss herstellen.

Den Kuchen damit überziehen.

Zitronen Mandel Kuchen 1 Ei + 1 Eigelb

Für den Teig
250 g Mehl

1 Ei

1 Eigelb

1 Prise Salz
150 g Butter

Zum Füllen und Bestreuen

200 g geschälte, gemahlene Mandeln
150 g Zucker
Abrieb von 1 Zitrone
Saft von 2 Zitronen
Mehl zum Ausrollen
2 Ei Butter
50 g Mandelstifte

Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben, in die Mitte eine Mulde drücken.

Ei, Eigelb und Salz hineingeben.
Butter Stückchen auf den Rand setzen.
Rasch verkneten, zugedeckt 1 Stunde kühlen.

Die Mandeln in eine Schüssel geben.
Dazu Zucker, Zitronenschale und Saft.
Alles gut vermischen.

Den Teig kurz geschmeidig kneten.
Auf bemehlter Fläche zu zwei runden Platten ausrollen.

Die Springform auslegen, einen 2 cm hohen Rand hochdrücken.
Den Teig mehrmals einstechen.

Die Mandel Füllung darauf geben.
Den Teigdeckel auflegen, am Rand festdrücken.
Auch einstechen.
Mit Mandeln und Butter Flocken bestreuen.

Im vorgeh. Ofen bei 200 Grad ca. 40 Minuten backen.

Zitronen Mandel Kuchen 4 Ei

Prima Landfrauenrezept.

Für den Rührteig

250 g Butter
175 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker

4 Eier

Zitronen Abrieb
1 EL Zitronensaft
150 g Mehl
100 g Gustin
1 gestrichener TL Backpulver
50 g gemahlene Mandeln

Den Rührteig herstellen.

In eine mit Papier ausgelegte Kastenform füllen.

Bei 175 Grad ca. 65 -85 Minuten backen.

Den erkalteten Kuchen mit Zitronen Glasur bestreichen.

Zitronen Mandel Kuchen 6 Ei

Fett für die Form,
250 g Zucker,
4 Zitronen,

6 Eier,

200 g Margarine,
200 g Mehl,
50 g Speisestärke,
1 TL Backpulver,
100 g gemahlene Mandeln,
50 g gehackte Mandeln,
3 EL Zitronengelee

Eine Springform 26 mit Backpulver auslegen.

Papier und Form fetten.

Den Boden mit 100 g Zucker bestreuen. 3 Zitronen wie Äpfel schälen und in Scheiben schneiden. Die Schale der letzten Zitrone dünn abreiben, den Saft auspressen. Die Eier trennen. Margarine schmelzen. Eigelb mit 75 g Zucker, 2 EL Zitronensaft und der Zitronenschale dickschaumig aufschlagen. Das flüssige Fett nach und nach unterschlagen. Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen. Mit Mehl, Stärke, Backpulver und gemahlene Mandeln unter die Eigelbmasse heben. Die Form mit den Zitronenscheiben auslegen, den Teig einfüllen.

Bei 175 Grad ca. 60 Min. auf der 2. Schiene von unten backen.

Auf einem Kuchengitter 30 Min. auskühlen lassen. Inzwischen die gehackten Mandeln ohne Fett rösten. Den Kuchen aus der Form lösen, stürzen, das Papier entfernen. Das Gelee bei schwacher Hitze auflösen und den Kuchen damit bestreichen. Den Rand mit Mandeln garnieren. Dazu passt Schlagsahne.

Zitronen Mohn Kuchen 6 Ei

Prima mit Guss.

Für ca. 12 Stücke

30 g ungemahlener Mohn
300 g Mehl

2 Vanilleschoten
250 g weiche Butter
Salz
250 g Zucker
6 Eier
1 Prise unbeh. Zitrone
1 Päckchen Backpulver
100 g Mandeln
250 g Puderzucker
1 EL Hagelzucker/bunte Zucker Streusel

Den Mohn mit etwas Mehl mischen.
Die Vanilleschoten aufschlitzen, das Mark herauskratzen.

Eine Kastenform 26 cm Länge dünn mit Butter ausfetten.

Die restliche Butter in Stücke schneiden.
Dann mit Vanillemark, Salz und dem Zucker mit den Quirlen des Handrührers sehr schaumig schlagen.
1/6 der Eier trennen, das Eiweiß beiseite stellen.
Das Eigelb unter die Butter Masse schlagen.
Dann ein Ei nach dem anderen so lange unterschlagen, bis die Masse jedes vollständig aufgenommen hat.
Die Schale von der Orange und von der Zitrone fein abreiben, den Saft auspressen.
Das restliche Mehl mit dem Backpulver sieben, unter die Butter Eier Masse rühren.

Zitronen Rum Gugelhupf **6 Ei**

180 g Butter
200 g Zucker

5 Eier

250 g Mehl
75 g Speisestärke
1 Tüte Backpulver
5 El Rum
2 El Zitronensaft
2 El Orangensaft
Abrieb von ½ Zitrone

Für die Füllung

150 g Butter
150 g Puderzucker

1 Ei

1 El Rum

1 El Zitronensaft

Abrieb von ½ Zitrone

2 El geröstete Mandelblättchen

Semmelbrösel

Aus den Zutaten einen Rührteig herstellen

In eine gefettete und mit Semmelbröseln ausgestreute Gugelhupfform füllen

Bei 190 Grad ca. 60 70 Minuten backen

Dann auf ein Kuchengitter stürzen

Erkalten lassen

Für die Füllung Butter schaumig rühren

Gesiebten Puderzucker, Ei, tropfenweise Rum und Zitronensaft dazugeben

Mit Zitronenschale abschmecken

Den erkalteten Gugelhupf 2 x quer durchschneiden

Mit der Creme gefüllt wieder zusammensetzen

Mandelblättchen um die Cremeränder drücken

Tipp

Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben oder mit Zitronen Glasur überziehen

Zitronen Sandkuchen 5 Ei

175 g Butter / Becel

225 g Zucker / 200 g Vollrohrzucker

1 Pck. Vanillezucker / Bourbon

1 unbehandelte Zitrone / Schale

Prise Salz

5 Eier

200 g Mehl / Dinkel gem

2 TI Backpulver

50 g Speisestärke / Mondamin

50 g gem. Mandeln

2 El. Rum 54 %

Butter, Zucker, Vanillezucker u. Salz schaumig rühren.

ger. Zitronenschale, Rum, Eier unterrühren.
Mehl, Stärke, Backpulver und Mandeln mischen,
zur Eimasse geben und unterrühren.

Teig in eine gefettete mit Mehl ausgestreute Kastenform geben.
Im vorgeheiztem Backrohr 175° Grad/ca. 50 Min. backen.

Kuchen auskühlen lassen.

Habe alle Zutaten miteinander vermischt, dann in eine mit Backpapier
ausgelegte 24 cm Königskuchenbackform, gegossen, Glatt gestrichen.

Im vorgeheizten* Backofen bei 160°C Umluft ca 50 min gebacken.

* war heiß vom Auflauf

Rezept von Grete CK , ein wenig geändert Mittwoch, 23. November 2005
Hans60

Zitronen Schaum Torte 4 Ei

Für den Teig

210 g Mehl,
¼ TI Salz,
100 g kalte Butter,
25 g Schweineschmalz,
3 Ei kaltes Wasser

Für die Füllung

1 P. Gelatinepulver,
2 Tassen feiner Zucker,
1 Prise Salz,

4 Eier,

8 Ei Zitronensaft,
4 Ei kaltes Wasser,
2 TI abgeriebene Schale einer Zitrone,

Gelatine mit der Hälfte des Zuckers und dem Salz vermischen, das ge-
schieht am besten gleich in einem Stieltopf, den man in ein Wasserbad
setzen kann oder in einem Wasserbadtopf . In einem anderen Gefäß die
Eigelb mit dem Zitronensaft und den 4 Ei Wasser sehr gut cremig schlagen
Rührbesen der Küchenmaschine. Zu der Gelatine geben und den Stieltopf

über kochendes Wasser setzen. Unter ständigem Rühren die Gelatine und den Zucker zur völligen Auflösung bringen. Aus dem Wasserbad nehmen und die geriebene Zitronenschale einrühren. In eine Schüssel mit Eiswürfeln stellen und gelegentlich umrühren., bis die Masse gerade beginnt anzuziehen. Die Eiweiß mit dem restlichen Zucker zu steifen Schnee schlagen und unter die Eigelbmischung ziehen, dabei schaufelnde Bewegungen mit einem Spatel machen, bis keine weißen Streifen mehr zu sehen sind. Die Masse dann in den vorgebackenen Mürbteigboden füllen der dazu noch in der Form bleiben sollte. Im Kühlschrank steif werden lassen. Zum Anrichten kann man die Oberfläche mit Schlagsahne und kandierten Zitronenstückchen garnieren. In Ermangelung kandierter Früchte, evtl. feine Späne von Zitronenschale verwenden.

Zitronen Schnitten 4 Eiweiß

der sparsamen Liese

Prima Eiweiß Reste Verwertung

Für 4 -6 Personen

4 Eiweiß,

120 g Puderzucker,
1 Zitronenschale,
80 g Mehl,
30 g Butter oder Margarine,
Salz

Eiweiß mit Prise Salz zu steifem Schnee schlagen, vorsichtig das mit Puderzucker und einer abgeriebenen Zitronenschale vermengte Mehl dazugeben, zum Schluss die zerlassene, erkaltete Butter hineinmischen. Masse in eine gebutterte, bemehltes REHRÜCKENFORM streichen nur zu zwei Drittel füllen, in den vorgewärmten Ofen schieben und bei 150 Grad ca. 45 bis 50 Minuten eher austrocknen als backen. Ofentür 30 Minuten lang nicht öffnen, da der Teig sonst zusammenfällt und "speckig" wird
In der Form lauwarm abkühlen lassen und auf längliche Platte stürzen. Sparen wir nicht so sehr, kann der Kuchen auch mit Schokoglasur überzogen werden.

Erst am nächsten Tag aufschneiden, bleibt lange frisch
Zu Tee, Kaffee oder Eis reichen.

Zitronen Torte Barbara 7 Ei

Diese Zitronen Torte stammt aus dem Süden Frankreichs, wo die Zitronen Bäume wachsen, außergewöhnlich.
Sie schmeckt erfrischend fruchtig an einem heißen Sommernachmittag.

Für den Teig

250 g Mehl
125 g Butter/Margarine
20 g Zucker
1 Prise Salz
1 Päckchen Vanillezucker

1 Ei

Für den Belag

2 ungespritzte Zitronen
200 g Zucker

6 Eier getrennt

100 g Butter

Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken.
Zucker, Vanillezucker und Salz hineingeben und das Ei hinzufügen.
Von der Mitte etwas mit der Hand verrühren.
An den Rand Butter in Flöckchen geben und rasch zusammenkneten.
Kalt stellen.

Ausrollen.

Eine Tartenform/Springform mit ca. 2 cm Randhöhe damit auslegen.

Bei ca. 175 Grad ca. 10 Minuten vorbacken.

Von den Zitronen die Schale abreiben und den Saft auspressen.

Den Zucker mit den Eigelben schaumig rühren.
Die zerlassene, erkaltete Butter hinzugeben.
Zitronenschale unterrühren, nach und nach den Saft hinzufügen.

Eiweiße mit 1 Prise Zucker sehr steif schlagen, vorsichtig unterziehen.

Auf den vorgebackenen, erkalteten Boden geben.

Bei 175 -185 Grad ca. 50 Minuten backen.

Zitronen Torte mit Löchern 4 Ei

250 g Margarine
350 g Zucker

4 Eier

2 Zitronen
Salz
200 g Mehl
½ Päckchen Backpulver

Die Margarine schaumig schlagen.
Den Zucker zugeben.
Nach und nach Backpulver darüber sieben.

Den glatten Teig in einer gefetteten Springform bei Mittelhitze ca. 30 40 Minuten backen.
Sofort mit einem dünnen Hölzchen "Löcher" in die Oberfläche stechen.

Den zuvor gründlich mit dem restlichen Zucker verrührten Zitronensaft darauf verteilen.

Zitronen Welle 3 Ei

Für den Teig

40 g Butter

3 Eier

Saft von 1 Zitrone
1 Beutel Citro back
100 g Zucker
1 Tüte Vanillezucker
75 g Speisestärke
2 gestr. TL Backpulver
75 g Mehl

Außerdem

Fett f. d. Form
200 g Puderzucker
3 El Zitronensaft

grüne Zuckerschrift
Back- und Speisefarbe
Zucker Blümchen

Die Butter erwärmen, flüssig werden
Dann abkühlen lassen

Die Eier trennen
Das Eigelb mit dem ausgepressten Zitronensaft, Citro back, 5 Ei Zucker und dem Vanillezucker zu einer cremigen Masse rühren
Das Eiweiß steif schlagen, dabei den restlichen Zucker einrieseln lassen
Den Eischnee auf die Eigelb Masse gleiten lassen
Das Mehl mit der Speisestärke und dem Backpulver vermischen
Auf die Eier Masse sieben
Alles sehr vorsichtig untereinander heben
Die Butter soll jetzt noch flüssig, aber keinesfalls mehr heiß sein
Man zieht sie unter den Teig

Eine KASTENFFORM noch besser REHRRÜCKENFORM gut ausfetten
Den Teig hineinstreichen

Im vorgeh. Ofen bei 180 Grad ca. Minuten backen

Den Kuchen aus der Form auf in Kuchengitter stürzen

Für den Guss den Puderzucker mit dem Zitronensaft verrühren
Mit Back- und Speisefarbe zart zitronengelb grün einfärben

Den Kuchen damit überziehen
Mit Zucker Blümchen dekorieren

Zitronen Kuchen ohne Fett 5 Ei

Zutaten für 1 Portionen

250 g Mehl
250 g Speisestärke
250 g Zucker

5 Ei

2 TL Backpulver
1 Zitrone(n), den Saft davon
2 Zitrone(n), die abgeriebene Schale
evt. Kuchenglasur (Puderzucker und Zitronensaft)

Zubereitung

Mehl, Stärke, Zitronenschalen und Backpulver vermischen. Eier mit Zucker schaumig schlagen, Mehlmischung dazusieben und Zitronensaft zugeben. Dann in eine Kastenform geben und bei 175°C 60-70 Minuten backen. Abkühlen lassen und nach Bedarf Zitronenglasur (Puderzucker/Zitronensaft) drüberggeben.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
11.03.05 Flow CK

Zitronen Kuchen Schneller 6 Ei
auf dem Blech

Zutaten für 16 Portionen

350 g Butter

350 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

6 Ei

350 g Mehl

3 TL, gestr. Backpulver

2 Zitrone(n), abgeriebene Schale

Für den Guss:

250 g Puderzucker

Zitronensaft

Zubereitung

Die weiche Butter mit dem Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Nacheinander einzeln die Eier dazugeben. Das Mehl mit Backpulver mischen und zusammen mit der Zitronenschale auch unterrühren.

Den Teig auf ein gefettetes oder mit Backpapier belegtes Blech streichen und im vorgeheizten Ofen bei 175 -200 Grad ca. 20 -30 Minuten backen.

Für den Guss den Puderzucker sieben und in eine Schüssel geben .Mit Zitronensaft zu einem Guss rühren und den Kuchen damit glasieren.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
21.11.04 Moorhenne CK

Zitrontarte Französische 4 Ei

Für den Teig

125 g gekühlte Butter
100 g Zucker

1 gekühltes Ei

250 g Mehl
2 El Eiswasser

Für die Füllung

2 unbehandelte Zitronen
150 g Butter
150 g Zucker

3 Eier

100 g abgezogene, gemahlene -Mandeln

Außerdem

500 g Himbeeren (frisch oder gefroren)
4 El Puderzucker

Zuerst die frischen Himbeeren waschen und zuckern bzw. die gefrorenen zuckern und auftauen lassen. Für den Teig Butter, Zucker, Ei, Mehl und Eiswasser verkneten, aus dem Teig eine Kugel formen und eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Nach einer Viertelstunde den [Backofen auf 150° vorheizen](#) und die Füllung zubereiten: Zuerst die Butter flüssig werden lassen. Von einer der Zitronen die Schale dünn abreiben, dann beide Zitronen auspressen. Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen, dann geriebene Zitronenschale, Zitronensaft, flüssige Butter und die Mandeln dazugeben und alles gut miteinander verrühren. Die Tarteform einfetten. (Französische Tarteformen gibt es in Haushaltswarenläden oder großen Supermärkten. Die Form sollte einen Durchmesser von 26 - 28 cm haben und aus weißer Keramik sein. Den Teig dünn ausrollen und in die Form legen, dabei den Rand etwas andrücken, und, was darrüberlappt, abschneiden. Notfalls kann man sich mit einer Springform behelfen. Den Rand dann ca. drei cm hoch stehen lassen und den Rest abschneiden. Die Füllung hineingießen und für ca. 30 Minuten in den Ofen geben. Nach der Hälfte der Backzeit die Tarte mit etwas Aluminiumfolie abdecken, damit sie nicht zu dunkel wird.

In der Form auskühlen lassen. Währenddessen drei bis vier Esslöffel Himbeeren pürieren und dieses Püree mit den restlichen Beeren vermischen. Wenn Sie eine Tarteform haben, servieren Sie die Tarte einfach darin. Wenn Sie sie in der Springform gebacken haben, nehmen

Sie den Ring der Form ab und lösen die Tarte vorsichtig vom Blech. Sollten Sie Backpapier verwendet haben, stürzen Sie die Tarte einmal, um das Papier abzuziehen, und geben Sie sie danach zurück auf eine Tortenplatte. Servieren Sie das Himbeerkompott dazu und evtl. etwas geschlagene Sahne.

Tipp: Aus den Teigresten können Sie mit kleinen Formen Minitortenböden backen und sie anschließend mit frischen Früchten belegen. Die Tortenböden lassen sich unbelegt gut einfrieren.

Zitrus Kuchen Pistazien 4 Ei

Für 12 Stück

250 g Butter
250 g Zucker
2 Btl. Schwartau Citro back
2 Btl. Bourbon Vanillezucker
1 Prise Salz

4 Eier M

2 unbeh. Limetten
200 g Mehl
50 g Speisestärke
100 g Schwartau Süße Mandeln gemahlen
3 Btl. Schwartau Pistazien
2 TI Backpulver

Außerdem

Saft von 2 kleinen Limetten
60 g Zucker
1 Vanilleschote
1 Stern Anis

Für die Dekoration

2 Btl. Schwartau Kuchenglasur Zitrone
1 Btl. Schwartau Pistazien gehackt
1 Pckg. Schwartau Feine Marzipan Rübli

Butter, Zucker, Citro back, Bourbon Vanillezucker und 1 Prise Salz mit den Schneebeisen des Handrührgerätes verrühren
Die Eier nacheinander zufügen
Dabei jedes Ei mindestens 2 Minuten verrühren

Die Limette abreiben
Saft der Limetten auspressen, unter die Masse rühren

Mehl, Speisestärke, Mandeln, Pistazien und Backpulver mischen
Das Mehlgemisch kurz unterrühren

Anschließend die Masse in eine gefettete und mit Mehl ausgestäubte Kastenform füllen

[Im vorgeh. Ofen bei 175 Grad ca. 50 Minuten backen](#)

Umluftherd 150 Grad
Gasherd Stufe 3

Inzwischen die Limetten auspressen
Saft mit Zucker, aufgeschlitzter und ausgekratzter Vanilleschote und Stern Anis aufkochen
Unter Rühren etwas einkochen lassen

Gebackenen Kuchen mehrmals mit einem Holzspieß einstechen
Mit dem Limetten Gewürz Sud tränken
Ca. 10 Minuten in der Form ruhen lassen

Anschließend vorsichtig aus der Form stürzen

Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen
Zitronen Glasur im heißen Wasserbad erwärmen, bis die Glasur flüssig ist
Den Kuchen mit der Glasur überziehen

Danach mit Pistazien und Marzipan Rübli garnieren

[Hinweis für Word](#)

Die Sammlung ist mit **Verdana 12** geschrieben, wer eine kleinere Schriftgröße benutzt, bei dem stimmen die Seitenzahlenangaben nicht mehr, Sind aber weiterhin aktiv.

Der/die gehe bitte auf das jeweilige Verzeichnis ,
erst Inhaltsverzeichnis, dann Index,
mit der RECHTEN Maustaste

Felder aktualisieren / gesamtes Verzeichnis aktualisieren.
Dann speichern, O K.

Mit freundlichen Grüßen

Hans