Citronmåne – Dänischer Zitronenkuchen



Zitronenkuchen wie in Dänemark

Zubereitungszeit: 30 min
Wartezeit:
Backzeit: 35 min

ZUTATEN

Teig 1

- 85 g Zucker
- 125 g Marzipan
- 50 g Butter, Zimmertemperatur
- 1 Ei

Teig 2

- 250 g Butter, Zimmertemperatur
- 125 g Puderzucker
- 125 g Zucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 4 Eier
- 1 Eigelb
- 65 g Speisestärke
- 190 g Mehl
- 1 Bio- Zitrone (Abrieb und Saft)

Zitronenglasur

- 150 g Puderzucker
- 1 Bio- Zitrone (Abrieb und 1/2 Zitronensaft)
- 1 TL Vanilleextrakt

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Den Boden einer Springform (Durchmesser 26 cm) mit Backpapier auslegen.
3. Für den ersten Teig Zucker und Marzipan mit den Händen verkneten. Danach die Butter stückchenweise dazugeben und einarbeiten. Zum Schluß das Ei dazugeben und ebenfalls vermengen, bis sich alle Zutaten verbunden haben. Teig beiseitestellen.
4. Nun den zweiten Teig herstellen. Dazu Butter, beide Zuckersorten und Vanille cremig rühren.
5. Die restlichen Eier und das Eigelb einzeln zugeben. Jedes Ei sollte sich mit den Zutaten verbunden haben, bevor das nächste zugegeben wird.
6. Speisestärke und Mehl in einer separaten Schüssel mischen, auf den Teig sieben und vorsichtig mit einem Küchenspachtel oder Holzlöffel unterheben. Zitronensaft und -abrieb zugeben und ebenfalls unterheben.

7. Jetzt den Marzipan-Butter-Teig dazugeben und nur solange verrühren, bis sich alle Zutaten verbunden haben.
8. Nun denTeig in die Backform füllen, glattstreichen und für ca. 35-40 Minuten backen (Stäbchenprobe machen!)
9. Nach der Backzeit den Kuchen aus der Form lösen und auskühlen lassen.
10. Die Hälfte der Zitronenschale fein abreiben, die andere Hälfte in Zesten für die Deko abziehen. Getrennt und auf kleinen Tellern zur Seite stellen.
11. Für den Zitronenguss Puderzucker mit dem Saft einer 1/2 Zitrone zu einer dickflüssigen Masse glattrühren, Vanilleextrakt und die fein geriebene Zitronenschale dazugeben und verrühren. Wenn die Masse zu flüssig ist, einfach etwas Puderzucker dazugeben. Sollte sie zu dickflüssig sein, etwas Zitronensaft oder Wasser zugeben.
12. Die Glasur auf dem ausgekühlten Kuchen verteilen und mit Zitronenzesten dekorieren. Die Glasur komplett trocknen lassen.