

Zitronen Schmand Kuchen mit Lemon Curd



Frisch und cremig - dieser Kuchen schmeckt bei jedem Wetter

Zubereitungszeit: 30 min

Wartezeit:

Backzeit: 25 min

ZUTATEN

Für den Teig

- 3 Eier
- 100 g Zucker
- 2 EL Honig
- 1 Prise Salz
- 100 g Weizenmehl
- 1 TL Backpulver
- 50 g Polenta
- 125 g Butter

Abrieb und Saft von 1 Bio-Zitrone

Für den Belag

2-3 EL Lemon Curd
5 Blatt Gelatine
200 g Sahne
Saft und Abrieb von 3 Bio-Zitronen
100 g Zucker
400 g Schmand

Deko

1 Bio-Zitrone
2 EL Lemon Curd

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.
2. Den Boden einer 26-er Springform mit Backpapier belegen.
3. Butter schmelzen und zur Seite stellen.
4. Eier, Zucker, Honig und Salz mit dem Schneebesen leicht aufschlagen.
5. Mehl mit Backpulver und Polenta mischen und unter die Eier rühren.
6. Zitronensaft, Zitronenabrieb und die geschmolzene Butter unterrühren. Alles für 15 Minuten in den Kühlschrank stellen und anschließend in die Springform füllen.
7. Auf der mittleren Schiene im Backofen für ca. 25 Minuten goldgelb backen. Danach in der Form auskühlen lassen.
8. Etwas Lemon Curd in der Mikrowelle leicht erwärmen und den abgekühlten Boden damit bestreichen.
9. Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen.
10. Die Sahne steif schlagen und zur Seite stellen.
11. Zitronenabrieb, Zitronensaft und Zucker leicht erhitzen, bis sich der Zucker gelöst

hat. Gelatine gut ausdrücken, zugeben und verrühren.

12. Löffelweise unter Rühren ein Drittel des Schmands dazugeben. So bilden sich keine Gelatineklumpen. Dann den restlichen Schmand unterrühren.
13. Abschließend noch die geschlagene Sahne unterheben.
14. Die Creme in die Form auf den Boden geben, glatt streichen und für mindestens 4 Stunden, besser über Nacht in den Kühlschrank stellen.
15. Vor dem Servieren den Kuchen aus der Springform lösen.
16. Wieder etwas Lemon Curd leicht erwärmen, verrühren und in Klecksen auf den Kuchen geben.
17. Den Abrieb von der Zitrone über der Torte verteilen, anschließend die Zitrone in dünne Scheiben schneiden, jede Scheibe in 6 Spalten auf dem Kuchen dekorieren.