Erinnert an Sommer: Zitronengugel mit frischem Kern

Diese Woche hat Naschkater mal wieder seinen Hundeblick aufgesetzt – ich hatte viiiiel zu lange nicht gebacken. Zitronenkuchen sollte es sein und zum Glück hatte ich noch alle Zutaten dafür da. Der Teig ist ein Biskuit ohne Butter, den ich mit einem Frischkäsekern versehen habe, damit der Kuchen saftiger wird und eine kleine Überraschung bereithält.
Zwar sind diese Minusgrade nicht unbedingt perfekt für einen frischen Kuchen, andererseits schmeckt er nach Sommer und Amalfiküste, wo die Zitronen leuchtend gelb an den grünen Bäumen hängen. Wer genauso wenig auf diese lausig kalte Jahreszeit steht wie ich, der ist somit eingeladen, sich mit mir und einem Stück Zitronengugel in den Süden zu träumen. Hört ihr schon die sanften Wellen an der Küste, riecht ihr schon die Zitrusblüten und den Geruch sonnenwarmer Erde? Hach! Fernweh!

Erinnert an Sommer: Zitronengugel mit frischem Kern

Erinnert an Sommer: Zitronengugel mit frischem Kern

Für 1 große Gugelform oder 1 Kastenform:
3 Eier
1Prise Salz
140 g Zucker
1 Packung Zitronenzucker
abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
180 g Mehl
1 gehäufter TL Backpulver
150 g Frischkäse
2 TL Speisestärke
1-2 EL Puderzucker
2 EL Zitronensaft

Die Eier mit der Hälfte des Zuckers, der Zitronenschale, dem Zitronenzucker und einer Prise Salz in eine Rührschüssel geben und mit der Küchenmaschine (oder dem Handmixer) eine viertel Stunde schaumig aufrühren. Die Masse sollte cremig hell sein und ihr Volumen vergrößert haben.
Während die Eier gerührt werden, den Frischkäse mit den vier anderen Zutaten vermengen.
Die Form mit Butter oder Margarine fetten. Den Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen.
Das Mehl mit dem Backpulver und dem restlichen Zucker mischen und vorsichtig unter die Eiermasse heben. Den Teig zur Hälfte in die Form füllen, dann rundum einen Kreis Frischkäse darauf verteilen. Die Masse sollte nicht unbedingt die Form berühren. Mit dem restlichen Teig bedecken, diesen glatt streichen und die Form in den Ofen schieben. Etwa 30 Minuten backen, zur Sicherheit aber einfach die Stäbchenprobe machen.
Den Kuchen in der Form auskühlen lassen und dann stürzen. Mit Puderzucker oder auch Zitronenguss verzieren.[nurkochen]

Erinnert an Sommer: Zitronengugel mit frischem Kern

Ich hoffe, ihr habt einen schönen Sonntag und macht es euch gemütlich!
Genussvolle Stunden wünscht euch eure

Judith

Share on Facebook

0

Share on Pinterest

1

Send email