

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!



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 gehäufte 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]



Ich hoffe, ihr habt einen schönen Sonntag und macht es euch gemütlich!

Genussvolle Stunden wünscht euch eure

Judith



Vegane Zitronencupcakes mit Basilikumcreme



So

schnell geht ein langes Wochenende zu Ende! Eigentlich hatte ich gar nicht viel geplant, doch dann wurden es doch erfüllte Tage mit spontanem Shopping mit einer Freundin, dem Besuch unserer Stammbaar in der Stadt, einem Wanderausflug in die Wutachschlucht im südlichen Schwarzwald.



Alles

war begleitet vom traumhaftesten Wochenendwetter, das man sich vorstellen kann und ich hoffe sehr, ihr alle konntet einen ebensolchen ungetrübten blauen Himmel genießen!



Die Wanderung heute war ein Traum! Im Wald waren manche Bäume so dick mit Moos bewachsen, dass dieses herunterhing. Die Sonne glitzerte auf dem Bach und die Pfade entlang der Wutach führten oft an steilen Felswänden entlang. Manchmal überquerten wir ihn auf kleinen Holzbrücken, an anderen Stellen säumten Blumen unseren Weg. Es war wie in einer Märchenlandschaft!



Nach dieser gut vierstündigen, wunderschönen Wanderung hatten wir Hunger und verputzten direkt nach der Heimkehr unsere letzten Kartoffeln, vegane Würstchen und einen großen Salatkopf. Leider waren die Kartoffeln nicht mehr sehr zahlreich

vorhanden und somit war noch Platz für Nachtisch. Wir hatten Lust auf Zitronenkuchen und schon ein Weilchen hatte ich die Idee für solche Cupcakes, denn ich musste an meine Zeit in Heidelberg denken. Dort habe ich in einer Eisdiele gearbeitet, in der es im Sommer manchmal Zitronen-Basilikum-Eis gab und ich fand diese Kombi genial!



Ich finde, diese Cupcakes sind superlecker geworden und hoffe, euch wird diese spannende Kombi genauso gut schmecken.

Zitronenmuffins:

300 g Mehl
1 Packung Backpulver
2 TL gemahlener Ingwer
200 ml Pflanzenmilch (am besten Reis)
abgeriebene Schale von 2-3 Bio-Zitronen
50 ml Zitronensaft
130 g Zucker
125 ml Rapsöl

Alle Zutaten in eine große Schüssel wiegen und mit dem Schneebesen oder Handmixer zu einem Teig vermischen. Den Ofen auf 160°C Umluft vorheizen.

Den Teig entweder auf 12 große Muffinformen oder 24 kleine verteilen.

Ich nehme Papierförmchen, dann muss man die Form im Idealfall (wenn man beim Teigverteilen nicht kleckert) nicht spülen, die Muffins gehen gut aus der Form und es sieht hübsch aus.

Die kleinen Muffins sind natürlich schneller durch als große, deswegen gebe ich mal 20 Minuten Backzeit an und rate, die Muffins je nach Größe ab dann im Auge zu behalten. Sie sollten am Schluss goldbraun sein. Zur Sicherheit einfach die Stäbchenprobe machen.



Basil

ikumcreme:

200 ml Sojasahne, aufschlagbar

$\frac{1}{2}$ TL Guarkernmehl

1 Handvoll Basilikumblätter

2-3 EL Puderzucker

Saft einer halben Zitrone

Alle Zutaten in einen Mixbecher füllen und mit dem Pürrierstab zu einer festen Creme mixen. Das geht erstaunlich schnell, Guarkernmehl dickt super an, ohne dass man die Masse erst erhitzen muss.

Noch einmal abschmecken, ob genug Zucker, Basilikum oder Säure drin ist.

Die Creme in einen Spritzbeutel füllen (Zacken – oder Sterntülle) und die Cakes verzieren.

Oben drauf kann man bunte Streusel oder Konfetti geben, oder,

wenn Saison ist: frische Erdbeerspalten! [nurkochen]



Habt
einen guten Start in die neue Woche – mit hoffentlich genauso
viel Sonne!

Eure

Judith

