



Schwierigkeit: ●●●○●

Kategorie: **Süßspeise**

Küchenutensilien: Töpfe, Schüsseln, Backformen (Wasserbad)



1. Zuerst stellen wir 40 g Cake Flour her.

Dazu 37,5 g Gramm Mehl und 4,5 Gramm Speisestärke mischen.

Das Gemisch müssen wir min. 4x durchsieben (Je feiner, desto besser).

2. Danach 160 g Frischkäse zu einer weichen Masse verrühren.

20 g Butter dazu geben und alles in ein Wasserbad stellen.

Mit dem Schneebesen die Butter und den Frischkäse zu einer cremige Masse verrühren.

3. 50 ml Milch dazu geben und weiter kräftig rühren.

4. Anschließend das Cake Flour durch ein Sieb dazu geben.

Wieder kräftig rühren, damit keine Klümpchen entstehen.

5. Eier trennen.

Die Zitronenschale und das Eigelb zu unserer Creme hinzufügen.

Wieder gut verrühren.

6. Jetzt das Eiweiß mit ein wenig Zitronenkonzentrat schaumig schlagen.

Nach und nach 80 g Zucker dazu geben und das Eiweiß fest schlagen.

7. Die Eimasse wird nun vorsichtig (in Etappen) unter unsere Creme gehoben.

8. Als nächstes legen wir in unsere Backform Backpapier auf den Boden und die Creme langsam hineingeben.

9. Die Backform einige male auf die Arbeitsfläche klopfen, damit Luftblasen in der Creme verschwinden.

10. Im nächsten Schritt den Backofen auf 160°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

11. Die Form nun in eine große Form legen und kochendes Wasser hinzufügen.

12. Für 20 Min. bei 160°C Ober- und Unterhitze backen.

13. Danach für 10 Sekunden den Ofen öffnen.

14. Jetzt für 60 Min. bei 110°C Ober- und Unterhitze weiter backen lassen.

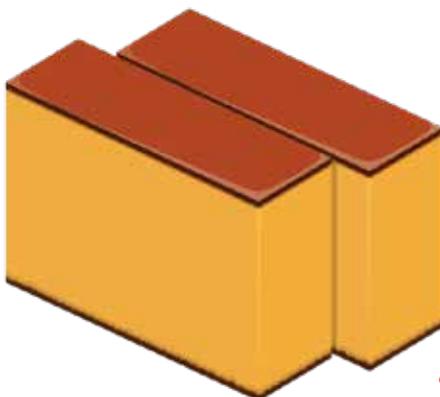
- 40 g Cake Flour => Wird gemacht aus: 37,5 g Mehl, Type 405 und 4,5 g Speisestärke
- 1 Paket Zitronenschale
- 50 ml Milch
- Zitronenkonzentrat
- 80 g brauner Zucker
- Formen und Puderzucker
- 20 g Butter
- 160 g Frischkäse
- 4 Eiweiß und 4 Eigelb

15. Wenn die Backzeit vorüber ist, den Backofen ausstellen, öffnen und einen Holzlöffel für 15 Min. zwischen die Tür klemmen.

16. Schließlich die Form leicht schräg halten und unter klopfen den Kuchen vom Rand lösen.

Auf Backpapier stürzen und wieder richtig herum drehen.

17. Zuletzt mit Puderzucker dekorieren.



ITADAKIMASU