



Saftiger Zitronenkuchen mit Beeren-Creme

Zeit gesamt
🕒 1h 20min

Zubereitungszeit
👉 40min

Schwierigkeit
👨🍳 Mittel



Zutaten

für 12 Portionen

Bio Zitronen	2 St.
Butter	250 g
Eier	5 St.
Zucker	260 g
Vanille Zucker	1 Päckchen
Weizenmehl Typ 550	250 g
Backpulver	0.5 Päckchen
Salz	
Öl zum Einfetten	1 EL
Himbeeren, frisch	250 g
Brombeeren, frisch	100 g
Heidelbeeren, frisch	100 g
Erdbeeren	150 g
Minze, frisch	10 g
Friskäse, natur	400 g
Puderzucker	100 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen, Springform
26 cm Durchmesser

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Zitronen heiß waschen, etwa 1 EL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen.
2. In einer Schüssel weiche Butter mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen schaumig aufschlagen. Eier, 250 g Zucker und Vanillinzucker abwechselnd zugeben und ca. 5 Min. cremig rühren. Mehl, Backpulver, Salz, Zitronenschale und 4 EL Zitronensaft in die Schüssel geben. Zu einem geschmeidigen Teig verrühren.
3. Teig in eine gefettete Springform verteilen und im Ofen ca. 35 Min. backen. Zitronenkuchen aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
4. Beeren waschen, Strunk entfernen und nach Belieben halbieren. Minze waschen, trocken schütteln und Blättchen von den Stielen zupfen. In einem Topf 200 g Himbeeren mit 2 EL Zitronensaft und 1 EL Zucker auf mittlerer Stufe erhitzen. Himbeeren ca. 4 Min. weich köcheln. Anschließend durch ein feines Sieb streichen und Flüssigkeit auffangen.
5. In einer Schüssel Friskäse mit Puderzucker und 2 EL Zitronensaft verrühren. Himbeersaft locker untermengen. Zitronenkuchen mit rosa Friskäse-Creme rundherum bestreichen. Saftigen Zitronenkuchen mit Friskäse-Creme auf eine Platte setzen und mit frischen Früchten und Minze dekorieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	456 kcal
Kohlenhydrate	55 g
Eiweiß	9 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	23 g