



ZITRONENKUCHEN (THERMOMIX®)



QimiQ VORTEILE

- Flaumige Konsistenz
- Kuchen bleiben länger saftig
- Kein schaumig Schlagen der Butter notwendig



leicht

ZUTATEN FÜR 1 KASTENFORM(EN)

125 g	QimiQ Sahne-Basis
5	Eiweiß
1 Prise(n)	Salz
200 g	Staubzucker
150 g	Butter, weich
1 Pkg.	Vanillezucker
125 g	Topfen / Quark 20 % Fett
5	Eigelb
2	Zitrone(n), Saft und Abrieb davon
220 g	Mehl glatt, Type 480
0.5 Pkg.	Backpulver
	Butter, für die Form

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
2. Rührhaufsatz in den Mixtopf einsetzen. Eiweiß mit einer Prise Salz und der Hälfte des Staubzuckers in den Mixtopf geben und ohne Messbecher 7 Min./Stufe 3,5 aufschlagen. Rührhaufsatz entfernen und Eischnee in eine große Schüssel geben.
3. Rührhaufsatz wieder einsetzen. Butter mit dem restlichen Staubzucker, Vanillezucker und der QimiQ Sahne-Basis 3 Min./60°C/Stufe 1,5 glatt rühren.
4. Topfen, Eigelb, Zitronensaft und -abrieb dazugeben und 10 Sek./Stufe 3 verrühren. Rührhaufsatz entfernen.
5. Mehl mit Backpulver vermengen, in den Mixtopf geben und 15 Sek./Stufe 3 verrühren.
6. Masse vorsichtig unter den Eischnee heben und verrühren.
7. In die befettete Kastenform abfüllen und ca. 35 Minuten backen.
8. Auskühlen lassen und nach Belieben mit Zuckerglasur dekorieren.