

## 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. Rühraufsatz 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. Rühraufsatz entfernen und Eischnee in eine große Schüssel geben.
- 3. Rühraufsatz 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. Rühraufsatz entfernen.
- 5. Mehl mit Backpulver vermengen, in den Mixtopf geben und 15 Sek./Stufe 3 verrühren
- Masse vorsichtig unter den Eischnee heben und verrühren.
- 7. In die befettete Kastenform abfüllen und ca. 35 Minuten
- Auskühlen lassen und nach Belieben mit Zuckerglasur dekorieren.