

## Klassiker aufgemotzt: Gefüllter Zitronenkuchen mit Lemon Curd

VORBEREITEN

90  
Min.

ZUBEREITEN

15  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 1 Kuchen

#### Für den Teig

1 Zitrone  
100 g weiche Butter  
120 g Zucker  
1 Teelöffel Vanilleextrakt  
2 Eier  
100 g Joghurt  
200 g Mehl  
2 Teelöffel Backpulver  
1 Prise(n) Salz

#### Für die Füllung

150 g Lemon Curd  
1 Esslöffel Puderzucker  
150 g Frischkäse

#### Für den Guss

75 g Puderzucker  
2 Esslöffel Zitronensaft

#### Zum Garnieren (nach Belieben)

20 g gehackte Nüsse (z.B. Pistazien oder Mandeln)  
1 Esslöffel Zitronenzesten

#### Besonderes Zubehör

Kastenform (30 cm)

Pimp deinen Kastenkuchen! Zitronenkuchen ist ja schon lecker - Zitronenkuchen mit einer cremigen Füllung aus Lemon-Curd und Frischkäse ist jedoch der Wahnsinn! Kommt daher wie eine rechteckige Torte, ist aber viel schneller auf dem Tisch. Ein gemütliches Plätzchen auf dem Balkon und eine Tasse guten Kaffee dazu - hach, so lässt es sich doch aushalten, oder?

Du kannst den Lemon Curd natürlich einfach kaufen (wir sagen's auch nicht weiter) - selbstgemacht schmeckt er jedoch viiiel frischer, natürlicher und einfach leckerer. Wie das geht? [Das Rezept für hausgemachten Lemon Curd gibt's hier.](#)

- 1 -

Backofen auf 180 ° C vorheizen. Kastenform einfetten.

- 2 -

Butter mit Zucker und Vanilleextrakt schaumig schlagen, Eier einzeln unterrühren. Zitronenschale abreiben, Saft auspressen und beides unter die Butter rühren.

- 3 -

Joghurt hinzugeben und gut verrühren. Mehl mit Backpulver und Salz vermengen. Kurz unter den Teig heben. Im heißen Ofen 40 - 45 Minuten backen, auskühlen lassen.

- 4 -

Für die Füllung Lemon Curd mit Puderzucker cremig rühren. Frischkäse kurz unterheben.

- 5 -

Kuchen quer in 2 gleichgroße Teile schneiden. Untere

## Klassiker aufgemotzt: Gefüllter Zitronenkuchen mit Lemon Curd

Hälfte mit der Füllung bestreichen. Obere Hälfte aufsetzen und leicht andrücken.

- 6 -

Für den Guss Puderzucker mit Zitronensaft glattrühren. Über den Kuchen gießen und nach Belieben mit Zitronenzesten oder Nüssen garnieren.