

## Simsalabim: Zitronen-Zauber Kuchen - 1 Teig, 3 Schichten

VORBEREITEN

15  
Min.

ZUBEREITEN

50  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 1 Kuchen

#### Für den Teig

125 g Butter  
1 Zitrone  
4 Eier  
150 g Zucker  
1 Teelöffel Vanilleextrakt  
115 g Mehl  
350 ml Milch

#### Zum Garnieren

Puderzucker

#### Besonderes Zubehör

Eckige Backform (23 x 23 cm)

Bibi Blocksberg könnte es nicht besser machen: Ein einfacher Rührteig mit Zitrone kommt in den Ofen und ein köstlicher Kuchen mit 3 verschiedenen Schichten kommt wieder heraus. Ganz unten eine feste puddingartige Schicht, in der Mitte eine hellere weiche Creme und ganz oben eine fluffige Teigschicht, die an Biskuit erinnert. Huch, wie geht das denn? Magie?

Nein, keine Angst, du musst nicht vor dem Ofen sitzen

und Zauberformeln á la: "Achat, Steim, Schalosch", murmeln. Was hier passiert, ist wunderbare Küchen-Chemie: Durch das langsame Backen bei 160 Grad setzen sich Eisschnee und Mehl ab und es entstehen 3 zauberhafte Schichten.

So ganz habe ich diese Magie ehrlich gesagt noch nicht verstanden, aber das ist auch gar nicht notwendig - schmecken tut es nämlich zauberhaft!

- 1 -

Ofen auf 160 °C Ober-Unterhitze vorheizen. Backform einfetten und ggf. von außen mit Alufolie abdichten.

- 2 -

Butter zerlassen und etwas abkühlen lassen. Zitrone reiben und auspressen. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, beiseite stellen.

- 3 -

Eigelb mit Zucker schaumig schlagen. Butter und Vanilleextrakt einrühren. Mehl und Zitronenschale hinzugeben und verrühren, Zitronensaft unterrühren.

- 4 -

Milch leicht erwärmen und unter Rühren langsam zum Teig geben. Eiweiß in 3 Portionen leicht unterheben. Es sollen noch weiße Schaumklümpchen erkennbar sein.

- 5 -

Teig in die Backform gießen und im heißen Ofen 45 - 55 Minuten backen, bis er goldgelb und die Oberfläche fest ist. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.