




Sommerlicher Zitronenkuchen

Zutaten

- 1  Zitronenkuchen
- 5 Zitronen
- 5 Eier (ca. 225 g)
- 140 g Zucker
- 125 g kalte Butter
- 100 g Sahne
- 250 g weiße Schokolade
- Zitronen, Zitronenmelisse, essbare Blüten, Streusel



Zubereitung

Lemoncurd: Die Zitronenschalen abreiben und in einen Topf geben, dann die Zitronen auspressen (ca. 150 ml), den Saft mit dem Abrieb aufkochen.

Eier und Zucker mit der Küchenmaschine oder dem Handmixer zu einer weißen Creme aufschlagen. Die Hälfte des aufgekochten Zitronensafts zur Eimasse geben. Die andere Hälfte des Safts im Topf lassen, die Eimasse hinzufügen und alles bei kleinster Stufe und unter ständigem Rühren stocken lassen.

Die Masse durch ein Sieb streichen und in Gläser abfüllen. Über Nacht im Kühlschrank lagern.

Am nächsten Tag den Kuchen einmal durchschneiden, mit dem Lemoncurd füllen und kaltstellen.

Glasur: Die Sahne in einem Topf erwärmen, die Schokolade klein hacken und in der Sahne auflösen. Etwas abkühlen lassen und mit einem Löffel oder einem Spritzbeutel über den Kuchen geben. Nach Belieben dekorieren.