

Zitronen Kuchen

Es sind gesammelte Rezepte, von [Renate1](#) & [Babsy](#). teils noch nicht probiert.

Sowie freigeschalteten Rezepte, mit Datum + Namen, vom www.chefkoch.de

Musste teilweise die Überschriften, teilen, damit ich sie besser sortieren konnte.

Bitte um Verständnis.

Mit freundlichen Grüßen

Hans

Zusammen gestellt Montag, 9. Januar 2006

www.Hans-joachim60.de

Index

Alkohol	4
Alles andere.....	13
Nüsse.....	57
Obst.....	74
Quark - Käse.....	87

Inhaltsverzeichnis

Zitronen Kuchen	1
Index.....	1
Inhaltsverzeichnis	1
Alkohol	4
Zitronen Creme Erdbeer Torte 1 Ei M	4
Zitronen Gugelhupf 2 Ei M.....	5
Zitronen Kuchen Birne 7 Ei.....	6
Zitronen Kuchen Rosinen 1 Ei	7
Zitronen Sandkuchen 5 Ei	8
Zitronen Schoko Kuchen 5 Ei M.....	9
Zitronen Vanille Kuchen getränkt 5 Ei.....	10
Zitrus Maracuja Schnitten 1 Eigelb M	12

Alles andere	13
Netti's Zitronenkuchen 6 Ei	13
Omas Zitronenkuchen 5 Ei	14
Saftiger Zitronenkuchen 4 Ei	14
Schneller Zitronenkuchen 5 Ei	15
Schneller Zitronenkuchen 6 Ei	16
Zitronen Blechkuchen 4 Ei + 1 Eigelb	16
Zitronen Cremekuchen 5 Ei M	17
Zitronen Gugelhupf 4 Ei	18
Zitronen Kuchen Lemon Chees Pie 5 Ei M	19
Zitronen Kuchen Aachener 4 Ei	19
Zitronen Kuchen alter Fritz 2 Ei M	20
Zitronen Kuchen Altmühltal 5 Ei	21
Zitronen Kuchen auf dem Blech 6 Ei	21
Zitronen Kuchen Bayer. Wald 4 Ei M	22
Zitronen Kuchen Blätterteig 5 Ei + Eiweiß	23
Zitronen Kuchen blitzschnell 6 Ei	24
Zitronen Kuchen Bochum 4 Ei + 2 Eigelb M	24
Zitronen Kuchen Dänemark 4 Ei	25
Zitronen Kuchen einfach, schnell 5 Ei + Eiweiß	26
Zitronen Kuchen Emilia 4 Ei M	28
Zitronen Kuchen Fanta 4 Ei	28
Zitronen Kuchen Feiner 4 Ei M	29
Zitronen Kuchen gefüllt 4 Ei	30
Zitronen Kuchen getränkt 5 Ei	31
Zitronen Kuchen I 3 Ei M	32
Zitronen Kuchen II 3 Ei M	32
Zitronen Kuchen III 2 Ei M	33
Zitronen Kuchen 5 Ei	33
Zitronen Kuchen IV 4 Ei	34
Zitronen Kuchen IX 5 Ei	35
Zitronen Kuchen Leichter 3 Ei	36
Zitronen Kuchen Lemon Chees Pie 5 Ei M	36
Zitronen Kuchen Lemon Curd 4 Ei	37
Zitronen Kuchen Mikrowelle 3 Ei M	38
Zitronen Kuchen mit Puderzucker Guss 6 Ei	39
Zitronen Kuchen Oma 2 Ei M	40
Zitronen Kuchen Rehrückenform 3 Ei	41
Zitronen Kuchen Saftpfanne 6 Ei	42
Zitronen Kuchen Schoko I 4 Ei M	43
Zitronen Kuchen Thüringen 5 Ei M	44
Zitronen Kuchen V 3 Ei M	45
Zitronen Kuchen Veilchen 3 Ei	46
Zitronen Kuchen VI 4 Ei	47
Zitronen Kuchen VII 5 Ei	47
Zitronen Kuchen VIII 5 Ei	48
Zitronen Kuchen X 5 Ei	48
Zitronen Kuchen XI 5 Ei	49

Zitronen Kuchen XII 5 Ei M	49
Zitronen Kuchen XIII 5 Ei M.....	50
Zitronen Kuchen XIV 6 Ei.....	51
Zitronen Kuchen XV 6 Ei.....	52
Zitronen Kuchen XVI 6 Ei.....	53
Zitronen Sahne Schnitten 4 Ei M	53
Zitronen Schnitten 4 Eiweiß.....	54
Zitronen Welle 3 Ei.....	55
Zitronen Kuchen ohne Fett 5 Ei.....	56
Zitronen Kuchen Schneller 6 Ei	56
Nüsse	57
andere.....	57
Roggen Kuchen Karmana 6 Ei M.....	57
Zitronen Kuchen Nuss 2 Ei	58
Zitrus Kuchen Pistazien 4 Ei.....	58
Mandeln.....	60
Zitronen Blechkuchen 4 Ei M.....	60
Zitronen Kuchen 6 Ei.....	61
Zitronen Kuchen 8 Ei.....	62
Zitronen Kuchen 4 Ei.....	62
Zitronen Kuchen Creme fraiche 4 Ei M.....	63
Zitronen Kuchen Kasten 4 Ei	64
Zitronen Kuchen Landfrauen Art 4 Ei	65
Zitronen Kuchen Mandel Krokant 4 Ei	65
Zitronen Kuchen Mandelstifte 4 Ei M.....	66
Zitronen Kuchen mit Mandeln 3 Ei M.....	67
Zitronen Kuchen Schoko II 4 Ei M.....	68
Zitronen Mandel Kuchen 1 Ei + 1 Eigelb.....	70
Zitronen Mandel Kuchen 6 Ei.....	71
Zitronen Mohn Kuchen 6 Ei	72
Zitronen Kuchen Mandeln 4 Ei.....	73
Zitronen Kuchen vom Blech 4 Ei.....	74
Obst.....	74
Spiegelei Zitronenkuchen 7 Ei M	74
Zitronen Blechkuchen 6 Ei M.....	75
Zitronen Krokant Kuchen 4 Ei M.....	76
Zitronen Kuchen 5 Ei.....	77
Zitronen Kuchen Aalborg 6 Ei.....	77
Zitronen Kuchen Ananas 2 Ei M.....	78
Zitronen Kuchen Blaubeere 4 Ei M o.....	79
Zitronen Kuchen Heidelbeer 1 Ei M.....	80
Zitronen Kuchen Himbeer 4 Ei M.....	81
Zitronen Kuchen Kirsch 4 Ei M.....	82
Zitronen Kuchen Mandel Krokant Ananas 4 Ei.....	84
Zitronen Kuchen Orange 6 Ei M.....	85
Zitrus Avocado Kuchen 3 Ei M	86
Quark - Käse.....	87
Zitronen Kuchen herzig 6 Ei M.....	88

Zupfkuchen mit Quark und Äpfeln 5 Ei M	89
Hinweis für Word	91
Hinweis M	91
Hinweis Ei	91

Alkohol

Zitronen Creme Erdbeer Torte 1 Ei M

Für den Knetteig

250 g Mehl
 50 g Zucker
 1 Prise Salz
 Abrieb von 1 unbeh. Zitrone
 125 g Butter

1 Ei

Für den Belag

750 g Erdbeeren
 50 g Zucker
 2 El Grenadine Sirup
 2 Tüte roter Tortenguss

Für die Creme

1 Tüte Götterspeise „Zitrone“
 1/8 Liter Weißwein
 175 g Zucker

200 g Frischkäse

2 Tüte Vanillezucker
 4 El Zitronensaft

1/2 Liter Sahne

Zitronen Scheiben

Aus Butter, Ei, Zucker, Salz, Zitronenschale und Mehl einen KNETTEIG bereiten
 Diesen kalt stellen

Inzwischen Erdbeeren waschen, halbieren, mit Zucker bestreuen

Den Teig ausrollen

In eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen
Mehrere Male mit einer Gabel einstechen

Im Ofen bei 200 Grad ca. 20 Minuten backen

In der Form abkühlen lassen

Erdbeeren abtropfen lassen
Flüssigkeit mit Wasser auf ½ Liter auffüllen
Grenadine Sirup zugeben

½ der Erdbeeren auf dem Tortenboden verteilen

1 Tüte Tortenguss nach Anweisung mit ¼ Liter Erdbeersaft zubereiten
Über die Erdbeeren verteilen

Götterspeise mit Weißwein verrühren
Ca. 10 Minuten quellen lassen

Zucker zufügen
Unter Rühren auf schwacher Hitze auflösen
Abkühlen lassen

Frischkäse mit Vanillezucker und Zitronensaft verrühren
Dann die Götterspeise zufügen
Steifgeschlagene Sahne unter die halb feste Masse heben
Auf die Erdbeer Schicht geben, glattstreichen
Fest werden lassen

Die restlichen Erdbeeren darüber verteilen
Das 2. Tüte Tortenguss ebenfalls nach Anweisung mit Erdbeersaft zubereiten
Darüber gießen
Fest werden lassen

Vorsichtig das Backtrennpapier von Rand und Boden entfernen
Die Torte mit Zitronen Scheiben garnieren

Zitronen Gugelhupf 2 Ei M

125 g ungesättigte Margarine
abgeriebene Schale von ¼ Zitrone
100 g Zucker

2 Eier

4 EI Milch

200 g Mehl
50 g Speisestärke
½ Pck. Backpulver
Saft von 1 Zitrone
3 Ei Zucker
2 Ei Wasser
1 Ei Arrak (lass ich immer weg...) = 1 Ei Rum
100 g Puderzucker
2 Ei Zitronensaft

Die Margarine mit dem Zucker und der Zitronenschale schaumig rühren. Die Eier und die Milch hinzugeben und mitrühren. Das Mehl mit der Speisestärke und dem Backpulver sieben und nach und nach unterrühren. Den Teig in eine gefettete Form geben.

Den Backofen auf 175 ° C vorheizen und den Kuchen auf der zweiten Leiste von unten

45 50 Minuten backen.

Auf einem Gitter abkühlen lassen.

Den Zitronensaft mit dem Zucker und dem Wasser aufkochen, den Arrak zugeben und den Kuchen damit tränken. Puderzucker und Zitronensaft miteinander verrühren und den Kuchen damit glasieren.

Zitronen Kuchen Birne 7 Ei

Ideal für Gäste.

Für ca. 16 Stücke

100 g Zucker
200 g Butter
300 g Mehl

7 Eier

1,5 kg Birnen
100 g Zucker
150 g geriebene Mandeln
50 g Maisstärke
4 cl Birnen Geist
2 unbeh. Zitronen
50 g Zucker

Aus Zucker, Butter, Mehl und einem Ei einen Teig kneten. In Folie verpackt 1 Stunde kalt stellen.

Dann 3 mm dick ausrollen.

Auf ein gebuttertes Backblech legen.
Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Birnen schälen, achteln, das Kerngehäuse entfernen.
Birnen Stücke auf dem Boden verteilen.

6 Eier mit Zucker schaumig rühren.

Mandeln mit Maisstärke mischen.
Birnen Geist zugeben.
Unter die Eier heben.
Die Masse auf die Birnen streichen.

Im vorgeh. Ofen bei 180 Grad ca. ½ Stunde backen.

Zitronen waschen.
Von der Schale dünne Streifen abschälen.
Zucker mit 3 El Wasser aufkochen.
Zitronen Streifen hineingeben.
Einige Minuten sanft köcheln lassen.

Die Streifen aus dem Wasser heben.
Auf dem noch warmen Kuchen gleichmäßig verteilen.

Pro Stück ca. 376 kcal

8 g E 18 g F 42 g KH

Zubereitungszeit ca. 65 Minuten + Kühlzeit

Zitronen Kuchen Rosinen 1 Ei

Für den Teig

70 g Rosinen
Abrieb von ½ unbeh. Zitrone
3 EL weißer Rum
75 g Butter/Margarine
1 Prise Salz

1 Ei

75 g Zucker
½ Päckchen Vanille Zucker
2 TL Zitronensaft
150 g Mehl
1 TL Backpulver
50 g Zitronat

Butter/Margarine zum Einfetten
Semmelbrösel zum Ausstreuen

Für die Verzierung

100 g Puderzucker
Saft + Abrieb von ½ unbeh. Zitrone

Für den Teig die Rosinen in einem Sieb unter heißem Wasser waschen, sehr gut trockentupfen.

Mit dem Zitronen Abrieb sowie dem Rum in einem Schälchen zugedeckt ziehen lassen.

Das Fett mit Salz, Ei, Zucker, Vanille Zucker und Zitronensaft sehr schaumig rühren.

Das Mehl mit Backpulver mischen, unter den Teig rühren.

Das Zitronat sehr fein würfeln.

Zusammen mit den Rosinen samt dem nicht eingezogenen Rum sowie dem Zitronen Abrieb sehr schnell, aber trotzdem gründlich, unter den Teig mischen.

Eine Klein Kastenform ca. 20 cm lang einfetten, ausbröseln.
Den Teig darin glattstreichen.

Im vorgeh. Ofen bei 180 Grad mittlere Schiene ca. ¾ Stunde backen.

Gasherd Stufe 2

Den Kuchen auf einem Kuchendraht auskühlen lassen.

Für die Verzierung den Puderzucker mit dem durchgeseibten Zitronensaft zum glatten Guss verrühren.

Diesen über dem Kuchen verteilen.

Von der heiß abgewaschenen Zitronen Hälfte die Schale mit einem Orangenschäler in Streifen abziehen.

Auf dem äußeren Kuchenrand verteilen.

Die Glasur völlig fest werden lassen.

Den Kuchen erst dann aufschneiden.

Zitronen Sandkuchen 5 Ei

175 g Butter / Becel
225 g Zucker / 200 g Vollrohrzucker
1 Pck. Vanillezucker / Bourbon
1 unbehandelte Zitrone / Schale

Prise Salz

5 Eier

200 g Mehl / Dinkel gem
2 TI Backpulver
50 g Speisestärke / Mondamin
50 g gem. Mandeln
2 El. Rum 54 %

Butter, Zucker, Vanillezucker u. Salz schaumig rühren.
ger. Zitronenschale, Rum, Eier unterrühren.
Mehl, Stärke, Backpulver und Mandeln mischen,
zur Eimasse geben und unterrühren.

Teig in eine gefettete mit Mehl ausgestreute Kastenform geben.
Im vorgeheiztem Backrohr 175°Grad/ca. 50 Min. backen.

Kuchen auskühlen lassen.

Habe alle Zutaten miteinander vermischt, dann in eine mit Backpapier
ausgelegte 24 cm Königskuchenbackform, gegossen, Glatt gestrichen.

Im vorgeheizten* Backofen bei 160°C Umluft ca 50 min gebacken.

* war heiß vom Auflauf

Rezept von Grete CK , ein wenig geändert Mittwoch, 23. November 2005
Hans60

Zitronen Schoko Kuchen 5 Ei M

Für 4 Portionen

300 g Butter/Margarine
275 g Zucker
1 Tüte Vanillezucker
1 Prise Salz
einige Tropfen Rum Aroma = 1 El Rum
1 El Zitronen Abrieb
1 TI Orangen Abrieb

5 Eier

375 g Mehl
1 Tüte Backpulver
Semmelbrösel zum Bestreuen
1 Becher Schoko Glasur

Zucker Blüten
Zucker Blätter Fertigprodukt

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen

Das Fett in einer Schüssel schaumig schlagen
Zucker, Vanillezucker, Salz, Rum Aroma, Zitronen und Orangen Schale
zugeben

So lange rühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat
Die Eier nach und nach unterschlagen
Gesiebtes Mehl mit Backpulver unter den Teig geben

Eine Gugelhupfform ausfetten
Mit Semmelbröseln bestreuen
Den Teig einfüllen

Im vorgeh. Ofen ca. 20- 25 Minuten backen

Den Kuchen dann herausnehmen und aus der Form stürzen.
Erkalten lassen

Die Schoko Glasur nach Anweisung zubereiten.
Den Kuchen damit überziehen.
Die Glasur abtrocknen lassen

Den Kuchen mit Zucker Blüten und Blättern garnieren

Zubereitungszeit ca. 2 Stunden
Pro Portion ca. 550 Kalorien

Zitronen Vanille Kuchen getränkt 5 Ei

250 g Zucker
250 g Butter/Margarine
2 Vanilleschoten
1 Prise Salz

5 Eier M

3 unbeh. Zitronen
375 g Mehl
125 g Speisestärke
1 Tüte Backpulver
1 Tüte 100 g Zitronat
Fett f. d. Form

3 Ei Orangen Likör

200 g Puderzucker
grüne Zucker Streusel
Zucker Blümchen

Fett, Zucker, Vanillemark und Salz schaumig schlagen
Nach und nach die Eier zufügen
Unterrühren

2 Zitronen heiß abwaschen und abtrocknen
Die Schale in das Fett Ei Gemisch reiben
Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und unterrühren
Das Zitronat unterheben

Eine NAPFKUCHEN FORM 2 Liter Inhalt gut fetten
Den Teig einfüllen und glattstreichen

Im vorgeh. Ofen bei 175 200 Grad ca. 60 70 Minuten backen

Gasherd Stufe 2 3
Umluftherd 160- 180 Grad

Die Zitronen auspressen
2 Ei Saft abnehmen
Beiseite stellen

Zitronensaft und Likör verrühren

Den Kuchen auf ein Kuchengitter stürzen
Mit einem Holzspieß mehrmals einstechen
Zitronensaft langsam auf den Kuchen träufeln
Den Kuchen auskühlen lassen

Puderzucker und restlichen Zitronensaft glattrühren
Über den Kuchen gießen
Die Glasur etwas anziehen lassen

Mit Zucker Streuseln und Blümchen verzieren
Den Guss vollständig trocknen lassen

Ergibt ca. 20 Stück

Vorbereitungszeit ca. 20 Minuten ohne Wartezeit
Backzeit 60- 70 Minuten

Pro Stück ca. 1390 Joule/330 Kalorien

Zitrus Maracuja Schnitten 1 Eigelb M

Für den Teig

450 g TK Blätterteig . 10 Scheiben

1 Eiweiß

3 El Hagelzucker

Backpapier f. d. Blech

Für die Füllung

6 Blatt weiße Gelatine

2 3 Maracujas Passionsfrüchte je nach Größe

1/8 Liter trockener Weißwein

80 g Zucker

2 Zitronen davon 1 unbeh.

100 g Natur Joghurt

200 g süße Sahne

Blätterteig Scheiben nach Packungsanweisung auftauen lassen

Mit Eiweiß bestreichen

5 Scheiben mit Hagelzucker bestreuen

Alle Scheiben in 4 Quadrate schneiden

Auf das mit Backpapier belegte BACKBLECH setzen

Im vorgeh. Ofen bei 220 Grad ca. ¼ Stunde backen

Gasherd Stufe 4

Dann auf einem Kuchengitter abkühlen lassen

Gelatine kalt einweichen

Maracujas halbieren

Das Fruchtfleisch auslösen

Mit Wein und Zucker bei milder Hitze erwärmen, bis der Zucker geschmolzen ist

Die ausgedrückte Gelatine einrühren

Auflösen

Die unbeh. Zitrone heiß waschen, abtrocknen

Die Schale grob abreiben

Den Saft beider Zitronen auspressen

In die Maracuja Mischung rühren

Kalt stellen

Sobald die Mischung zu gelieren beginnt, Joghurt und Zitronenschale einrühren

Erst dann die Sahne steif schlagen

Unterziehen

Die Creme ungefähr 2 Stunden in den Kühlschrank stellen

Die steife Creme auf die ungezuckerten Teig Scheiben streichen

Mit den gezuckerten bedecken

Alles andere

Netti's Zitronenkuchen 6 Ei

Zutaten für 12 Portionen

250 g Butter oder Margarine

250 g Zucker

250 g Mehl

4 Ei

½ Pck. Backpulver

2 Tasse/n Wasser

1 Tasse/n Zucker

1 EL Butter

2 Ei

2 Zitrone(n) unbehandelt

6 TL Speisestärke (Maisstärke)

Puderzucker

Zubereitung

Für den Teig die weiche Butter mit dem Zucker schaumig rühren, dann die Eier dazugeben und verrühren, Mehl mit dem Backpulver vermischen und nach und nach einrieseln lassen und gut unterrühren. Teig in eine gefettete Springform geben und bei Mittelhitze (Umluft: ca. 175 °C) ungefähr 40 Min. backen.

In der Zwischenzeit das Wasser, den restlichen Zucker, 1 EL Butter, 2 Eier, den Saft und die Schale der Zitronen sowie die Stärke verrühren und auf kleiner Flamme unter Rühren zum Kochen bringen, bis eine Puddingcreme entstanden ist. Creme dann etwas abkühlen lassen. Den fertig gebackenen und abgekühlten Kuchen auf eine Tortenplatte legen, dann quer durchschneiden, das Oberteil vorsichtig abheben und einen Tortenring (o-

der den Springformrand) um das untere Teil legen. Die Creme auf dem Unterteil verteilen und glatt streichen, Oberteil wieder aufsetzen. Den Kuchen dann relativ kühl stellen, bis die Creme vollständig erkaltet ist. Den Zitronenkuchen vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

15.05.02 Netti CK

Omas Zitronenkuchen 5 Ei

vom Backblech, aber auch aus der Kastenform

Zutaten für 1 Portionen

300 g Margarine oder Butter

300 g Zucker

300 g Mehl

1 Pck. Puddingpulver (Vanille)

1 Zitrone(n), unbehandelt, Saft und abgeriebene Schale

1 P. Backpulver

5 Ei

Puderzucker

Fett für das Backblech

Zubereitung

Butter und Zucker schaumig rühren, dann die Eier nach und nach unterrühren. Mehl, Zitronenschale, Puddingpulver und Backpulver mischen und ebenfalls unterrühren. Ein Backblech mit Backpapier auslegen oder einfetten und den Teig darauf verteilen. Bei Ober/Unterhitze 180-190°C 20-25 Minuten backen.

Aus dem Zitronensaft und Puderzucker einen Zuckerguss herstellen und auf dem abgekühlten Kuchen verteilen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

12.03.05 Telsche CK

Saftiger Zitronenkuchen 4 Ei

Zutaten für 15 Portionen

250 g Butter od. Margarine

200 g Zucker

4 Ei

200 g Mehl
100 g Speisestärke
1 Pck. Backpulver
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Zitrone(n), Saft/Schale
6 EL Zitronensaft
250 g Puderzucker

Zubereitung

Butter und Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Dotter einzeln unterrühren. Mehl, Stärke, Backpulver, Salz, Zitronenschale und 3 EL Zitronensaft unterrühren. Eischnee unterziehen.

Teig in eine ausgefettete, mit Paniermehl ausgestreute Kastenform geben und bei 175 Grad/ca. 1Std. backen.

Puderzucker, restlicher Zitronensaft verrühren.

Guss auf den Kuchen verteilen und trocknen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

18.12.03 Genovefa56 CK

Schneller Zitronenkuchen 5 Ei

Zutaten für 1 Portionen

250 g Mehl
250 g Speisestärke
250 g Zucker

5 Ei

2 TL Backpulver
1 Zitrone(n), den Saft davon
2 Zitrone(n), die abgeriebene Schale
evt. Kuchenglasur (Puderzucker und Zitronensaft)

Zubereitung

Mehl, Stärke, Zitronenschalen und Backpulver vermischen. Eier mit Zucker schaumig schlagen, Mehlmischung dazusieben und Zitronensaft zugeben. Dann in eine Kastenform geben und bei 175°C 60-70 Minuten backen. Abkühlen lassen und nach Bedarf Zitronenglasur (Puderzucker/Zitronensaft) drübergeben.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

11.03.05 Flow CK

Schneller Zitronenkuchen 6 Ei

auf dem Blech

Zutaten für 16 Portionen

350 g Butter

350 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

6 Ei

350 g Mehl

3 TL, gestr. Backpulver

2 Zitrone(n), abgeriebene Schale

Für den Guss:

250 g Puderzucker

Zitronensaft

Zubereitung

Die weiche Butter mit dem Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Nacheinander einzeln die Eier dazugeben. Das Mehl mit Backpulver mischen und zusammen mit der Zitronenschale auch unterrühren.

Den Teig auf ein gefettetes oder mit Backpapier belegtes Blech streichen und im vorgeheizten Ofen bei 175 -200 Grad ca. 20 -30 Minuten backen.

Für den Guss den Puderzucker sieben und in eine Schüssel geben .Mit Zitronensaft zu einem Guss rühren und den Kuchen damit glasieren.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

21.11.04 Moorhenne CK

Zitronen Blechkuchen 4 Ei + 1 Eigelb

Für 20 Stück 1 Stück = 4 Points

280 g Halbfettmargarine

180 g Zucker

7 Ei Zitronensaft

Zitronenschale

4 Eier

1 Eigelb

6 El Mineralwasser
230 g Mehl
230 g Stärkemehl
2 TL Backpulver
120 g Puderzucker

Margarine, Zucker und 3 El Zitronensaft und -schale schaumig rühren. Eier, Eigelb und Mineralwasser unterziehen. Mehl, Stärkemehl und Backpulver mischen, sieben, nach und nach unterziehen.

Teig auf ein mit Back-Folie ausgelegtes Backblech streichen und im Backofen auf 200° C ca. 30 Minuten goldbraun backen.

Puderzucker mit restlichem Zitronensaft glatt rühren und den abgekühlten Zitronenkuchen damit überziehen. Zuckerguss trocken lassen, Kuchen in Stücke schneiden und servieren.

Zitronen Cremekuchen 5 Ei M

Teig:

5 Eier

200 g Zucker
125 g Mehl
125 g Speisstärke
1 TI Backpulver
abgeriebene Schale einer ungespritzten Zitrone
90 g Margarine
rote Speisefarbe

Zitronencreme:

300 ml Milch

1 Tüte Van Pudding
4 El Zucker
50 g Kokosfett
200 g Margarine
Saft einer Zitrone
abgeriebene Schale einer ungespritzten Zitrone
Puderzucker zum Abschmecken

Weißer Zitronenguss

1 Eiweiß

100 g Puderzucker
1 El Zitronensaft
100 g Kokosfett

Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen, vorsichtig das gesiebte Mehl, Speisestärke und Backpulver unterheben und verrühren. Zitronenschale zufügen. Die Margarine zerlassen, abkühlen und unterziehen. den Teig teilen, eine Hälfte rot färben. Zwei Kuchenbleche mit Backpapier auslegen, den Teig aufstreichen und

sofort bei stärker Hitze 5 - 8 min backen,

heiß stürzen, das Papier abziehen, auskühlen lassen.

Auf die Unterseite der hellen, ungefärbten Teigplatte die Zitronencreme streichen, dafür einen Van Pudding nach Vorschrift kochen (Milchmenge reduziert), Kokosfett in den heißen Pudding rühren und abkühlen lassen. Die Margarine mit Zitronenschale und -saft schaumig schlagen und löffelweise den abgekühlten Pudding zufügen, kräftig rühren und zuletzt mit Puderzucker abschmecken.

Die rosa teigplatte darauf setzen. Alles mit Zitronenguss überziehen. Das Eiweiß nahezu steif schlagen, den gesiebten Puderzucker unterrühren, Zitronensaft und zerlassenes, abgekühltes Kokosfett dazugeben. Rühren. Der Guss wird erst am nächsten Tag fest.

Backzeit 5 - 8 min

Hitze: 250 °C

Zitronen Gugelhupf 4 Ei

Napfkuchen

Zutaten für 1 Portionen

200 g Butter / Margarine

200 g Zucker

100 g Mehl, glatt

100 g Kartoffelmehl

1 Pck. Backpulver

1 Pck. Vanillezucker

4 Ei getrennt

2 Zitrone(n)

Butter und Semmelbrösel für die Form

ZUBEREITUNG

Butter, Zucker, Eigelb, Vanillezucker, Zitronensaft und Zitronenschale schaumig schlagen. Mehl, Kartoffelmehl und Backpulver abmengen und unterrühren. Zum Schluss Schnee unterheben. In gebutterter und bebröselter Form 1 Stunde bei 150 Grad backen.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

01.03.05 Linda33 CK

Zitronen Kuchen Lemon Chees Pie 5 Ei M

2 Tassen Zucker

½ Tasse Butter/Margarine

5 Eier

1 Tasse Milch

1 TI Mehl

1 TI Maismehl

½ Tasse frisch gepresster Zitronensaft
geriebene Schale von 3 Zitronen

Grundlage

Mürbeteig

Zucker, Butter, Eier und Milch mischen, gut rühren.

Mehl, Maismehl, Zitronensaft und -schale zugeben.

Kleine runde Backform mit vorbereitetem Mürbeteig auslegen.

Rand ca. 3 cm hoch.

Zitronen Masse darauf verteilen.

Bei 250 Grad ca. 35- 40 Minuten backen.

Zitronen Kuchen Aachener 4 Ei

200 Gramm Mehl (Type 550),

150 Gramm Butter,

80 Gramm Zucker,

1 Prise/n Salz,

1 Ei.

Zutaten für die Füllung:

3 Eier,

150 Gramm Zucker,

abgeriebene Schale von 2 unbehandelten Zitronen,

Saft von 2 Zitronen,

150 Gramm Süßrahmbutter.

Das Mehl, die kalte Butter in Flöckchen, den Zucker und das Salz schnell zu einem Teig verkneten. Danach das Ei einarbeiten. Den Teig zu einer Kugel

formen und 45 Minuten kalt stellen. Den Teig durchwalken und nochmals 30 Minuten kaltstellen. Den Springformboden einfetten, den Teig 2 mm dünn darauf ausrollen. Überstehenden Teigrand glatt abschneiden. Den Springformrand um den Boden legen und bis zu 2 cm Höhe einfetten. Aus dem restlichen Teig eine Rolle formen, in die Form legen und zu einem 2 cm hohen Rand andrücken.

Für die Füllung die Eier mit dem Zucker gut verrühren, Zitronenschale hinzufügen. Zitronensaft durch ein feines Sieb geben und zu der Creme gießen. Die Butter vorsichtig schmelzen und lauwarm in die Creme einrühren.

Die flüssige Masse auf den Teig geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad ca. 30 bis 35 Minuten backen.

Damit der Kuchen nicht zu dunkel wird, eventuell vor Beendigung der Backzeit mit Alufolie abdecken.

TIP: Unbedingt Süßrahmbutter verwenden, Sauerrahmbutter flockt bei der

Verarbeitung mit Zitronensaft aus.

Zitronen Kuchen alter Fritz 2 Ei M

Zutaten

1 Tasse Vollmilchjoghurt,

2 Tasse Zucker,

1 Tasse Öl,

2 Eier,

Saft und abgeriebene Schale einer Zitrone,

4-5 Tasse Mehl,

1 Tüte. Backpulver,

25 g geschmolzene Schokolade,

100 g Puderzucker,

2 Ei Zitronensaft

Den Vollmilchjoghurt mit dem Zucker und dem Öl verrühren, die Eier einzeln dazugeben und zum Schluss den Zitronensaft und die Zitronenschale einrühren

Das Mehl mit dem Backpulver vermischen, über die Schaummasse sieben und unterheben. Das Ganze zu einem glatten Teig verarbeiten.

Eine Springform ausfetten und mit den Semmelbröseln ausstreuen, den Teig einfüllen und

in den auf 180-200°C vorgeheizten Backofen 35-45 Minuten backen.

Herausnehmen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

Den Rand des Zitronenkuchens mit geschmolzener Schokolade bestreichen.

Den Puderzucker mit dem Zitronensaft glattrühren und die Kuchenoberseite damit überziehen. Die Glasur vollständig abtrocknen lassen, in Stücke schneiden und servieren.

Zitronen Kuchen Altmühltal 5 Ei

Aus dem Altmühltal.

250 g Butter/Margarine

1 Zitrone

300 g Zucker

5 Eier

375 g Mehl

2 TL Backpulver

Für die Zitronen Glasur

200 g Puderzucker

2- 3 El Zitronensaft

Rührteig herstellen.

In eine gefettete Napfkuchenform füllen.

Bei 175 -195 Grad ca. 60- 70 Minuten backen.

Zitronen Kuchen auf dem Blech 6 Ei

normales Backblech 35x40 cm

Zutaten für 1 Portionen

350 g Margarine

350 g Zucker

1 P Vanillezucker

6 Ei

1 P Zitrone(n) - Schale geriebene (Citroback)
350 g Mehl
1 Pck. Backpulver
200 g Puderzucker
4 EL Zitronensaft

Zubereitung

Zuerst die Margarine schaumig schlagen. Den Zucker, V - Zucker, die Eier und die Zitronenschale abwechselnd unterrühren. Dann Mehl und Backpulver mischen, sieben und unterrühren.

Für den Guss: Puderzucker und Zitronensaft verrühren.

Den Kuchen bei 170° Heißluft 20 min backen. Dann den Kuchen abkühlen lassen und den Guss auf dem Kuchen verteilen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

13.03.05 Nette14

Zitronen Kuchen Bayer. Wald 4 Ei M

Aus dem Bayerischen Wald.

250 g weiche Butter
200 g Zucker
1 Prise Salz

4 Eier

200 g fein gehacktes Zitronat
Abrieb + Saft von 1 unbeh. Zitrone

1/8 Liter Milch

400 g Mehl
1 Tüte Backpulver
Zitronen Glasur nach Belieben

Butter mit Zucker, Salz und Eiern schaumig schlagen.

Zitronat, Zitronensaft und -schale unterrühren.

Mehl mit Backpulver vermischen.

Abwechselnd mit der Milch zum Teig geben.

Den Rührteig in eine gefettete und gebröselte Gugelhupf-
form/Kastenform füllen.

Bei 175 Grad ca. 50- 60 Minuten backen.

Nach Belieben den ausgekühlten Kuchen mit Zitronen Glasur bestreichen.

Zitronen Kuchen Blätterteig 5 Ei + Eiweiß

Zutaten für 26 Stücke

- 1 Paket TK Blätterteig 300 g
- Mehl zum Ausrollen

Für den Teig

- 3 unbehandelte Zitronen
- 200 g Mehl
- 200 g Speisestärke
- 1 TI Backpulver
- 400 g Butter oder Margarine
- 400 g Puderzucker
- 1 Prise Salz

· 5 Eier

Für die Glasur

- Saft und Schale 1 unbehandelten Zitrone
- 200 g Puderzucker
- ein paar Tropfen Eiweiß

Zubereitung

Die Blätterteigplatten nebeneinander legen und auftauen lassen. Dann wieder aufeinanderlegen und auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche auf die Größe des Backblechs ausrollen. Die offene Seite des Backblechs mit einem Streifen Alufolie begrenzen. Den Teig auf das Blech legen, die Ränder leicht andrücken. Den Teig mit der Gabel mehrmals einstechen. Die Zitronen dünn abreiben und den Saft auspressen. 1/8 Liter Saft abmessen, den Rest beiseite stellen. Mehl, Speisestärke und Backpulver in eine Schüssel sieben. Die weiche Butter oder Margarine, Puderzucker und Salz schaumig rühren. Die Eier nach und nach unterrühren. Dann die Mehlmischung unterheben, zum Schluss den Zitronensaft und die Zitronenschale. Den Rührteig gleichmäßig auf den Blätterteig streichen.

Im vorgeheizten Backofen E-Herd 200°C/ Umluft 175°C/ Gas Stufe 3

25-30 Minuten backen.

Aus 4 Ei Zitronensaft, Puderzucker, Eiweiß und Zitronenschale eine glatte, dickflüssige Glasur rühren. Den Zitronenkuchen auf dem Blech auf einem Kuchengitter 10-15 Minuten abkühlen lassen. Dann die Glasur mit einem Pinsel auf die Oberfläche streichen. Den ausgekühlten Kuchen mit einem nassen Messer in Stücke schneiden.

Zitronen Kuchen blitzschnell 6 Ei

350 g Butter
350 g Zucker
1 Tüte Vanille Zucker

6 Eier

Abrieb von 2 Zitronen
350 g Mehl
3 gestrichene TL Backpulver

Für den Guss

4 El Zitronensaft
200 g Puderzucker

Rührteig herstellen.

Bei 175 -200 Grad ca. 20 Minuten backen.

Den erkalteten Kuchen mit Zitronen Guss bestreichen.

Zitronen Kuchen Bochum 4 Ei + 2 Eigelb M

Für ca. 20 Stück

Für den Teig

200 g Margarine

4 Eier

200 g Zucker
250 g Mehl
1 Tüte Vanillezucker
½ Tüte Backpulver

Für die Creme

2 Tassen Wasser
1 Tasse Zucker
1 Tüte Sahne Puddingpulver

2 Eigelbe

125 g Butter
2 Zitronen

½ Liter Sahne

1 Packung Butterkekse
1 Tüte Puderzucker
6 Ei Zitronensaft

Alle Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel geben.
Mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine in 3 Minuten zu einem glatten Teig verrühren.

Den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen.

Bei 180 -200 Grad 2. Leisten von unten ca. 20 Minuten backen.

Umluftherd 160 180 Grad

Für die Creme 1 Tasse Wasser mit Zucker zum Kochen bringen.
Das Sahne Puddingpulver mit 1 Tasse Wasser und Eigelb verquirlen.
Dann unter Rühren ins kochende Wasser gießen.

1 x aufkochen.

Danach etwas abkühlen lassen.

Butter und Saft von 2 Zitronen unter den warmen Pudding rühren.

Sofort auf den gebackenen Kuchen streichen.

Ganz abkühlen lassen.

Schlagsahne steif schlagen.

Auf die kalte Creme streichen.

Die Butterkekse auf die Sahne legen.

Puderzucker mit Zitronensaft verrühren.

Über die Butterkekse streichen.

Tipp

Den Kuchen vor dem Anschneiden 1 Tag ruhen lassen.

111 g Eiweiß, 480 g Fett, 961 g Kohlenhydrate, 37147 kJ, 8866 kcal.

Zubereitungszeit 40 Minuten

Zitronen Kuchen Dänemark 4 Ei

Für den Teig
250 g Butter

250 g Zucker

4 Eier

375 g Mehl

2 TL Backpulver

Für den Guss

Saft von 2 Zitronen

Abrieb von diesen 2 Zitronen

1 kleine Tasse Zucker

1 kleine Tasse Wasser

Aus den Teigzutaten einen Rührteig herstellen.

In eine gefettete Gugelhupfform füllen.

Bei 175 Grad ca. 1 Stunde backen.

Die Zutaten für den Guss aufkochen und umrühren, bis der Zucker völlig gelöst ist.

Den noch heißen Kuchen stürzen.

Sofort mit dem heißen Guss gleichmäßig überziehen.

Da der Kuchen sehr saftig ist, hält er sich mindestens 1 Woche frisch.
Er lässt sich gut einfrieren.

Zitronen Kuchen einfach, schnell 5 Ei + Eiweiß

Für ca. 26 Stücke

1 Paket TK BLÄTTERTEIG 300 g

Mehl zum Ausrollen

Für den Teig

3 Zitronen unbeh.

200 g Mehl

200 g Speisestärke

1 TL Backpulver

400 g Butter/Margarine

400 g Puderzucker

1 Prise Salz

5 Eier

Für die Glasur

Saft + Abrieb von 1 unbeh. Zitrone
200 g Puderzucker
ein paar Tropfen Eiweiß

Die Blätterteig Platten nebeneinander legen.
Auftauen lassen.

Dann wieder aufeinanderlegen.
Auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche auf die Größe des Backblechs ausrollen.
Die offene Seite des Backblechs mit einem Streifen Alufolie begrenzen.
Den Teig auf das Blech legen.
Die Ränder leicht andrücken.
Den Teig mit der Gabel mehrmals einstechen.

Die Zitronen dünn abreiben.
Den Saft auspressen.
1/8 Liter Saft abmessen, den Rest beiseite stellen.

Mehl, Speisestärke und Backpulver in eine Schüssel sieben.
Die weiche Butter/Margarine, Puderzucker und Salz schaumig rühren.
Die Eier nach und nach unterrühren.
Dann die Mehlmischung unterheben, zum Schluss den Zitronensaft und die Zitronenschale.
Den Rührteig gleichmäßig auf den Blätterteig streichen.

Im vorgeh. Ofen bei 200 Grad 2. Einschubleiste von unten ca. 25 -30 Minuten backen.

Umluftherd 175 Grad
Gasherd Stufe 3

Aus 4 Ei Zitronensaft, Puderzucker, Eiweiß und Zitronenschale eine glatte, dickflüssige Glasur rühren.

Den Zitronen Kuchen auf dem Blech auf einem Kuchengitter 10 15 Minuten abkühlen lassen.

Dann die Glasur mit einem Pinsel auf die Oberfläche streichen.
Den ausgekühlten Kuchen mit einem nassen Messer in Stücke schneiden.

Pro Stück ca. 318 kcal/1331 kJ

4 g E 16 g F 89 g KH

Zitronen Kuchen Emilia 4 Ei M

150 g Butter
800 g Mehl

4 Eier

200 g Zucker
1 Msp. Salz
1 Zitrone, abgeriebene Schale
1 Pk. Backpulver

1 Tasse. Milch ungefähre Menge

Außerdem

Fett fürs Blech
1 Eigelb zum Bestreichen
Hagelzucker

In einem kleinen Pfännchen wird die Butter geschmolzen und anschließend mit dem Mehl vermengt. Dann werden die Eier und den Zucker in den Teig geknetet. mit Salz und der abgeriebenen Zitronenschale würzen, das Backpulver einrühren und so viel Milch in den Teig gießen, bis er zäh vom Löffel fällt. Diesen Teig eine Stunde ruhen lassen in ein bemehltes Küchentuch wickeln .

Vor dem Backen forme ich den Kuchen zu einem S oder einem Kringel und kerbe ihn der Länge nach ein. Ich setze den Benschne auf ein gefettetes Backblech und bestreiche ihn mit dem Eigelb.

Abschließend bestreue ich ihn mit Hagelzucker.

45 Min. bei 150 C backen.

Zitronen Kuchen Fanta 4 Ei

4 Tassen Mehl
2 Tassen Zucker
1 Tasse Zitronenöl ersatzweise Speiseöl und Zitronensaft
1 Tasse Fanta „Zitronen Limonade“
1 Tüte Backpulver
1 Tüte Vanille Zucker

4 Eier

Für den Guss

1 Tüte Puderzucker
Zitronensaft

Die Zutaten zu einem Rührteig verarbeiten.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, glattstreichen.

Bei 175 Grad ca. 20 Minuten backen.

Den Kuchen ca. 10 Minuten abkühlen lassen.

Dann den Kuchen mit einem Holzstäbchen mehrmals einstechen.

Puderzucker mit Zitronensaft verrühren.
Über den Kuchen verteilen.

Zitronen Kuchen Feiner 4 Ei M

Zutaten für ca. 24 Stücke:

1 unbehandelte Zitrone
250 g Butter oder Margarine
250 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Prise Salz
4 Eier (Gew. -KI .M)
200 g Mehl
100 g Speisestärke
1/2 Tl. Backpulver

3-4 El. Milch

Zubereitung:

1. Zitrone heiß waschen, trockenreiben und die Schale fein abreiben. Saft auspressen. Fett, Zucker und Vanillinzucker cremig rühren. Zitronenschale und Salz zufügen. Eier nacheinander unterrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, darüber sieben und mit Zitronensaft und der Milch unter die Fett-Ei-Mischung rühren.

2. Eine Kastenform (25 cm Länge; 1,5 Liter Inhalt) fetten und mit Paniermehl austreuen. Teig hineinfüllen und glattstreichen.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd 175 °C/Umluft: 150 °C /Gas Stufe 2)

ca. 75 min backen.

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Stunden. Arbeitszeit ca. 15 Minuten.

Zitronen Kuchen gefüllt 4 Ei

Preiswert.

Für ca. 16 Stück

250 g Butter/Margarine
350 g Zucker
Abrieb von 1 unbeh. Zitrone

4 Eier

175 g Mehl
2 TL Backpulver
75 g Speisestärke
200 ml Zitronensaft von 4 Zitronen
1 Päckchen Puddingpulver „Zitronen Geschmack“
200 g Puderzucker

Weiches Fett, Zucker und Zitronenschale schaumig rühren.
Die Eier unterrühren.
Mehl, Stärke und Backpulver mischen, unterrühren.

Eine Kastenform 30 cm lang fetten.
Den Teig darin glattstreichen.

Im vorgeh. Ofen bei 200 Grad ca. ¾ Stunde backen.

Gasherd Stufe 3

Mehrmals mit einem Holzspieß einstechen.
Mit 50 ml Zitronensaft beträufeln.
Auskühlen lassen.

Puddingpulver und 6 EL Wasser verrühren.
400 ml Wasser und
50 ml Zitronensaft aufkochen.
Puddingpulver einrühren, aufkochen.
Etwas abkühlen lassen.

Kuchen halbieren.
Pudding auf die untere Hälfte streichen.
Fest werden lassen.

Die obere Hälfte darauf legen.

Puderzucker und
100 ml Zitronensaft glattrühren.
Den Kuchen damit überziehen.
Trocknen lassen.

In Stücke schneiden.

Zubereitungszeit c. 1 ½ Stunden ohne Wartezeit
Pro Stück ca. 350 kcal/1470 kJ

Zitronen Kuchen getränkt 5 Ei

Für den Teig

250 g Butter
250 g Zucker

5 Eier

Abrieb von 2 Zitronen
250 g Mehl
2 TL Backpulver
1 Prise Salz

Für den Guss

Saft von 3- 4 Zitronen
100 g Puderzucker

Die weiche Butter und den Zucker schaumig rühren.
Nach und nach die Eier dazugeben.
Rühren, bis die Masse hellgelb ist.
Die Zitronenschale, das Mehl, Backpulver und die Prise Salz unter die
Masse mischen.
Alles gut rühren.

Den Teig in eine gut gefettete Kastenform ca. 28- 30 cm geben.

Bei 180 Grad ca. 60 -65 Minuten backen.

In der Form auskühlen lassen.

Dann mit einer Stricknadel mehrmals einstechen.
Den Kuchen mit dem gut verrührten Guss tränken.

Zitronen Kuchen I 3 Ei M

Zutaten für 10 Portionen

3 Tasse/n Mehl

2 Tasse/n Zucker

1 Tasse/n Milch

125 g Butter oder Margarine

1 Pck. Backpulver

3 Eiweiß

3 Eigelb

2 Zitrone(n) oder Zitronensaft

Mehl mit Backpulver mischen, dazu Zucker, Eigelb, Butter und Milch.

Alles zu einem Teig verrühren, abgeriebene Zitronenschale (oder 1 Pck.

Zitroback) und die geschlagenen Eiweiß zuletzt noch unterrühren.

In eine ausgefettete und mit Semmelbrösel oder Mehl ausgestreute Gugelhupf-Form geben.

Im vorgeheizten Backofen ca. 1 Stunde bei Mittelhitze backen.

Den Saft von 2 Zitronen und Puderzucker verrühren und auf den fertigen, aber noch heißen Kuchen streichen. Zuletzt den ausgekühlten Kuchen mit Puderzucker bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

13.06.02 Monika_M

Zitronen Kuchen II 3 Ei M

125 Butter (Margarine)

275 g Zucker

3 Eier

1 Fläschchen Backöl Zitrone

250 g Mehl

125 g Speisestärke

3 gestr. Tl Backpulver

etwa 1/8 l Milch

der Reihenfolge nach zu einem Rührteig verarbeiten Den Teig in eine gefettete Springform füllen.

Backzeit: Ober /Unterhitze: 180°C / Heißluft: 160°C / Gas: Stufe 2 3 /
etwa 50 Minuten

200 g Puderzucker

4 Tropfen Backöl Zitrone

etwa 3 El heißes Wasser

zu einem Zuckerguss verrühren den erkalteten Kuchen damit überziehen
kandierte Früchten
verzieren

Zitronen Kuchen III 2 Ei M

230 g. Zucker

250 g. Mehl

2 Tl. Backpulver

ev. etwas Zitronenaroma

alles gut mischen dann

250 g. Joghurt (ich nehme einen Vanillejoghurt und den Rest den 0,1%)
und 2 Eier

30 g. Halbfettmargarine

das Ganze gut vermischen.

bei 180° ca. 45 min. backen

über den heißen Kuchen Zitronenzuckerguss geben.

Zitronen Kuchen 5 Ei

Ilse

Für den Teig

250 g ungehärtete Margarine

250 g Zucker

250 g Mehl

5 Eier

2 Tl Backpulver

Außerdem

Fett f. d. Form

Zum Beträufeln

knapp 1/8 Liter Zitronensaft von etwa 3 Zitronen
100 g Puderzucker

Zum Bestreuen

Puderzucker

Das Fett schaumig rühren.
Den Zucker und die Eier im Wechsel dazugeben.
So lange weiterrühren, bis der Zucker gelöst ist.
Das Mehl mit dem Backpulver mischen oder sieben und nach und nach un-
terrühren.

Den Teig in eine gefettete Kastenform ca. 30 cm lang füllen.

Im vorgeh. Ofen bei 175 200 Grad ca. 1 ¼ Stunden backen.

Gasherd Stufe 2 3

Etwas abkühlen lassen.

Dann mit einer Stricknadel mehrmals einstechen.
Den Zitronensaft und den Puderzucker verrühren.
Den Kuchen damit beträufeln.

Bis zum völligen Erkalten in der Form lassen evtl. über Nacht .
Dann stürzen.
Evtl. Puderzucker darüberstreuen.

Ergibt ca. 20 Scheiben.

Zitronen Kuchen IV 4 Ei

(Rezept von Grete)

250 g Butter od. Margarine
200 g Zucker

4 Eier

200 g Mehl
100 g Speisestärke
1 Tüte. Backpulver
1 Tüte. Vanillezucker
1 Prise Salz
abgeriebene Schale von einer unbehandelten Zitrone
6 El. Zitronensaft

250 g Puderzucker

Butter und Zucker, und Vanillezucker schaumig rühren.

Dotter einzeln unterrühren.

Mehl, Stärke, Backpulver, Salz, Zitronenschale und 3 El. Zitronensaft unterrühren.

Eischnee unterziehen.

Teig in eine ausgefettete, mit Paniermehl ausgestreute Kastenform geben, und [bei 175 Grad/ca 1Std.backen](#).

Puderzucker, restlicher Zitronensaft verrühren.

Guss auf den Kuchen verteilen, und trocknen lassen

Zitronen Kuchen IX 5 Ei

Zutaten für 16 Stück

Für den Teig

250 g Butter

250 g Zucker

5 Eier

abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone

250 g Mehl

2 TL Backpulver

Butter für die Form

Für den Guss

etwa 150 ml Zitronensaft

150 g Puderzucker

Zubereitung

1. Butter cremig rühren. Zucker und Eier zugeben und rühren, bis sich der Zucker löst. Zitronenschale zufügen. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. In eine gefettete Springform (26 cm) geben und [im heißen Elektro Backofen](#) Bei 175 C Umluft 155 C, Gas Stufe 3 4) 45 [50 min backen](#).

2. Etwas abkühlen lassen, dann mit einem Holzstäbchen mehrmals einstechen. 125 ml Zitronensaft mit 100 g Puderzucker verrühren und den Kuchen damit beträufeln. Kuchen in der Form ganz auskühlen lassen.

3. Übrigen Puderzucker und Zitronensaft verrühren und die Oberfläche des Kuchens damit verzieren. Nach Belieben mit Zitronenscheiben garnieren.

Arbeitszeit ca. 20 min,

Backzeit ca. 50 min.

Tipp.

Eine gute Zitrone hat nur wenige Kerne und sehr viel Saft. Solche Früchte sind eher klein und schwer. Außerdem haben sie eine dünne Schale, die als aromatische Zutat für Gebäck und Süßspeisen gut geeignet ist.

Gute Laune Nr. 2/04

Zitronen Kuchen Leichter 3 Ei

Zutaten für 16 Portionen

125 g Margarine (Halbfettmargarine)

125 g Honig

3 Ei

1 Zitrone(n), unbehandelt oder

1 EL Zitronensaft und 1 P. Citrobäck

1 P. Backpulver

250 g Mehl

2 EL Zitronensaft

100 g Puderzucker

Zubereitung

Halbfettmargarine mit Honig cremig rühren, die Eier und die abgeriebene Schale und den Saft der Zitrone bzw. das Citrobäck unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und nach und nach unterrühren, bei Bedarf (ist meist aber gar nicht nötig) ein bisschen Milch zugeben. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform füllen und bei 200 Grad ca. 35-40 Min. backen.

100 g Puderzucker mit 2 EL Zitronensaft zu einer Glasur verrühren und den abgekühlten Kuchen damit überziehen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

14.01.02 Lenchen CK

Zitronen Kuchen Lemon Chees Pie 5 Ei M

2 Tassen Zucker

½ Tasse Butter/Margarine

5 Eier

1 Tasse Milch

1 TL Mehl

1 TL Maismehl

½ Tasse frisch gepresster Zitronensaft
geriebene Schale von 3 Zitronen

Grundlage

Mürbeteig

Zucker, Butter, Eier und Milch mischen, gut rühren.
Mehl, Maismehl, Zitronensaft und -schale zugeben.

Kleine runde Backform mit vorbereitetem Mürbeteig auslegen.
Rand ca. 3 cm hoch.
Zitronen Masse darauf verteilen.

Bei 250 Grad ca. 35- 40 Minuten backen.

Zitronen Kuchen Lemon Curd 4 Ei

Erfrischend.

Für ca. 12 Stück

175 g Butter/Margarine

175 g Zucker

1 Prise Salz

1 Tüte Vanille Zucker

Abrieb + Saft von 1 unbeh. Zitrone

175 g Mehl

½ Tüte Backpulver

4 Eier M

30 g Puderzucker

1 Glas 312 g Lemon Curd

Englische Zitronen Creme

nach Belieben Limetten Scheiben

nach Belieben Zitronen Scheiben

Backpapier

Holzspieß

Fett schmelzen.

Zucker, Salz, Vanille Zucker, Zitronenschale und Fett schaumig schlagen.

Mehl und Backpulver unterrühren.
Die Eier einzeln unterrühren.

Eine Springform 26 cm Durchmesser am Boden mit Backpapier auslegen.
Den Teig darin glattstreichen.

Im vorgeh. Ofen bei 175 Grad ca. 25 30 Minuten backen.

Zitronensaft und Puderzucker verrühren.
Den Kuchen aus dem Ofen nehmen.

Mit einem scharfen Messer vom Springformrand lösen.
Kuchen mit einem Holzspieß mehrmals einstechen.
Den Zitronen Guss darüber träufeln.
Den Kuchen auf einem Gitter auskühlen lassen.

Aus der Form lösen.
Das Backpapier abziehen.

Lemon Curd auf die Torte streichen.
Die Torte nach Belieben mit Limetten und Zitronen Scheiben verziert servieren.

Zubereitungszeit ca. ½ Stunde ohne Back- und Wartezeit
Pro Stück ca. 350 kcal
E 5 g, F 18 g, KH 42 g

Zitronen Kuchen Mikrowelle 3 Ei M

Nutzen Sie Ihr Mikrowellengerät zum Backen dann können Sie selbst Überraschungsgäste mit frischem Kuchen zum Kaffee verwöhnen.

Für 10 Stücke

30 g Semmelbrösel
Fett f. d. Form
100 g weiche Butter/Margarine
175 g Zucker

3 Eier

1 Zitrone unbeh.
175 g Mehl
25 g Speisestärke
2 TI Backpulver

100 ml Milch

Die Semmelbrösel in einer trockenen Pfanne unter Rühren rösten, bis sie goldgelb und knusprig sind.

Eine mikrowellengeeignete, etwa 20 cm große Kranzkuchenform gründlich fetten und mit Semmelbröseln ausstreuen.

Für den Teig die Butter/Margarine mit dem Zucker hellcremig schlagen.

Die Eier einzeln unterrühren.

Die Zitrone heiß abwaschen, die Schale abreiben.

Den Saft auspressen.

Die Zitronenschale unter die Zucker Creme rühren.

Das Mehl mit der Speisestärke und dem Backpulver mischen.

Abwechselnd mit der Milch unter den Teig rühren.

Den Teig in die vorbereitete Backform umfüllen.

Die Form in das Mikrowellengerät stellen.

Den Kuchen bei 700 Watt ca. 5 Minuten backen.

Zwischendurch die Form 1 x drehen.

Ca. 5 Minuten stehen lassen.

Dann weitere 3- 4 Minuten garen.

Eine Garprobe machen.

Den Kuchen noch einige Minuten in der Form stehen lassen.

Erst dann stürzen.

Mit einem Spieß mehrfach einstechen.

Den Zitronensaft darüberträufeln.

Pro Stück ca. 260 kcal

Zitronen Kuchen mit Puderzucker Guss 6 Ei

Für den Teig

350 g Mehl

6 Eier

350 g Zucker

1 Zitronenabrieb

350 g Butter/Margarine

1 Päckchen Backpulver

Außerdem

250 g Puderzucker
Saft von 1 Zitrone

Aus Mehl, Eiern, Zucker, Butter, Zitronen Abrieb und Backpulver einen glatten Teig rühren.

Ein Backblech mit Backpapier belegen.
Den Teig darauf verteilen, glattstreichen.

Bei 200 Grad ca. 20 Minuten backen.

Den Puderzucker mit dem Zitronensaft glattrühren.
Auf dem Kuchen verteilen.

Den Kuchen in Stücke beliebiger Größe schneiden.

Zitronen Kuchen Oma 2 Ei M

Oma's Rührkuchen gelingen immer..
Einen Rührkuchen zu backen ist eine schnell und sichere Sache.
Sozusagen die sicherste Backsache der Welt.
Falls Sie also noch Backanfängerin sind, gilt obiges..

Großmütterchen schwor Stein und Bein, dass kein Rührkuchen das Prädikat „Sandkuchen“ verdient, wenn Butter und Eier nicht mindestens 1 Stunde lang gerührt worden sind. Nun, ½ Stunde tut's auch, damit der

Zitronen Kuchen
locker und feinkrumig wird.
Na dann, viel Spaß.

125 g Butter/Margarine
Abrieb von ½ Zitrone
100 g Zucker

2 Eier

4 Ei Milch

200 g Mehl
50 g Speisestärke
½ Tüte Backpulver

Zum Tränken

Saft von 1 Zitrone
3 Ei Zucker

4 Ei Wasser
1 Tüte Amaretto Bittermandel Aroma
Finesse von Dr. Oetker

Für den Guss

100 g Puderzucker
2 Ei Zitronensaft

Außerdem

Butter + Semmelbrösel f. d. Form
kandierte Kirschen

Fett mit Zitronen Abrieb, Zucker, Eiern und Milch schaumig rühren.
Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, sieben.
Nach und nach unterrühren.

Den Teig in eine gefettete, mit Semmelbrösel ausgestreute Kastenform
füllen.
Die Oberfläche glatt streichen.

Im vorgeh. Ofen bei 200 Grad mittlere Schiene ca. 40 Minuten backen.

Den Kuchen auf ein Kuchengitter stürzen.
Abkühlen lassen.

Zitronensaft mit Zucker und Wasser aufkochen.
Bittermandel Aroma zufügen.
Den Kuchen mit der Flüssigkeit tränken.

Puderzucker sieben, mit dem Zitronensaft glattrühren.
Den Kuchen dick damit überziehen.
Mit kandierten Kirschen verzieren.

Zitronen Kuchen Rehrückenform 3 Ei

Rehrückenform

Für den Teig

3 Ei trennen,
Saft von 1 Zitrone,
1 Beutel Citro back,
80 g Zucker,
1 Tüte Vanille Zucker,

20 g Zucker,
je 75 g Mehl und Speisestärke,
2 gestr. TL Backpulver,
40 g flüssige Butter,
Fett f. d. Form

Für Guss + Dekoration

200 g Puderzucker,
ca. 2-3 EL Zitronensaft,
1 Tüte Schwartz 4 Back & Speisefarben,
1 Tüte Zucker Blümchen

Eigelb mit Zitronensaft, Citro back, Zucker und Vanille Zucker zur cremigen Masse rühren.

Eiweiß zu festem Schnee schlagen, den Zucker unterschlagen.

Eischnee auf die Eigelb Masse geben.

Darüber das mit Speisestärke und Backpulver vermischte Mehl sieben.

Vorsichtig mit einem Schneebesen unterheben.

Zum Schluss die flüssige Butter unterziehen.

Eine Rehrückenform einfetten.

Den Teig einfüllen.

Im vorgeh. Ofen bei 175-180 Grad ca. 25 Minuten backen.

Gasherd Stufe 2

Den Kuchen aus der Form auf ein Kuchengitter stürzen.

Für den Guss Puderzucker mit Zitronensaft verrühren.

Mit Back & Speisefarbe „zartgrün“ anfärben.

Mit Zucker Blümchen verzieren.

Zitronen Kuchen Saftpfanne 6 Ei

Für 12 Stücke

Für den Teig

375 g Butter/Margarine

375 g Zucker

375 g Mehl

Abrieb von 1 Zitrone

1 EL Vanillezucker

6 Eier

½ TL Hirschhornsalz

Außerdem

150 g Puderzucker

Saft von 1 Zitrone

Abrieb von 2 Zitronen

Die Butter schaumig rühren.

Zucker und Vanillezucker zugeben.

Zitronenschale einrieseln lassen.

Nach und nach die Eier einzeln unter die Teig Masse rühren.

Mehl und Hirschhornsalz gut mischen, zuletzt über den Teig sieben.

Alles gut miteinander verrühren.

Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte SAFTPFANNE 30 x 22 cm geben.

Gleichmäßig verstreichen.

Im vorgeh. Ofen bei 180 Grad mittlere Schiene ca. ½ Stunde backen.

Gasherd Stufe 2

Umluftherd 160 Grad

Puderzucker, Zitronensaft und -schale verrühren.

Den erkalteten Kuchen damit überziehen.

Pro Stück ca. 578 kcal/2428 kJ

Zitronen Kuchen Schoko I 4 Ei M

Für ca. 20 Stück

250 g Butter/Margarine

200 g Zucker

4 Eier

2 Zitronen unbeh.

200 g Mehl

100 g Speisestärke

1 TI Backpulver

1 Prise Salz

2 Packungen je 75 g Schoko Tröpfchen

Fett + Paniermehl f. d. Form

50 g Puderzucker

1 Beutel 100 g dunkle Kuchen Glasur
evtl. kandierte Zitronen Scheiben f. d. Verzierung

Fett und Zucker schaumig rühren.
Die Eier einzeln unterrühren.

Die Zitronen heiß abwaschen.
Etwas Schale dünn abschälen, in Streifen schneiden.
Den Rest der Schale abreiben.
Mit Mehl, Stärke, Backpulver und Salz mischen, unterrühren.
Schoko Tröpfchen unterheben.

Den Teig in eine gefettete, mit Paniermehl ausgestreute Kastenform 25 cm lang füllen.

Im vorgeh. Ofen bei 175 Grad ca. 1 -1 ¼ Stunden backen.

Gasherd Stufe 2
Umluftherd 150 Grad

Dann den Kuchen stürzen.
Mehrere Male mit einem Holzspieß einstechen.

Die Zitronen auspressen.
Den Saft und Puderzucker verrühren.
Den Kuchen damit beträufeln.

Über Nacht einziehen lassen.

Kuchen Glasur im Wasserbad schmelzen.
Den Kuchen überziehen.

Evtl. mit Zitronen Scheiben und -schale verzieren.

Zitronen Kuchen Thüringen 5 Ei M

Für den Teig

250 g Margarine
200 g Zucker
300 g Mehl
1 Päckchen Backpulver

100 ml Schlagsahne

4 Eier

1 Eigelb

4 EL Zitronensaft
Abrieb von 1 Zitrone

Für den Guss

300 g Puderzucker
4 EL Zitronensaft

1 Eiweiß

75 g weiche Butter

evtl. 1 EL heiße Milch

bunte Zucker Streusel

Margarine cremig schlagen.

Abwechselnd 1 EL Zucker, 1 Ei und etwas Mehl mit Backpulver vermischt unterschlagen, bis alles verbraucht ist.

Nun Zitronensaft, Schale und Sahne zugeben.

Den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen.

Bei 180- 200 Grad ca. 25 -30 Minuten goldbraun backen.

Für den Guss Eiweiß mit Puderzucker und Zitronensaft verrühren.

Die ganz weiche Butter zugeben.

Alles in 1 -2 Minuten schön glänzend rühren.

Ist der Guss zu dick, etwas heiße Milch zugeben.

Den erkalteten Kuchen mit dem Guss überziehen.

Mit bunten Zucker Streuseln bestreuen.

Tipp

Wenn Sie den Guss mit Quirl oder Holzlöffel rühren, bleibt der Guss schön weiß. Ein besonders feiner Festtagskuchen.

Zitronen Kuchen V 3 Ei M

150 g Butter

250 g Zucker

3 Eier nach und nach zugeben

250 g Mehl

125 g Speisestärke

1/8 l. Milch

3 TL Backpulver

1 Zitronenöl oder etwas Saft

Backzeit: ca. 60 Minuten 175° C

Guss aus 100 g Puderzucker und 4 EL Zitronensaft herstellen und Kuchen nach dem Erkalten damit bestreichen.

Zitronen Kuchen Veilchen 3 Ei

225 g Butter/Margarine

225 g Zucker

3 Eier

Abrieb von 1 Zitrone

200 g Mehl

1 ½ TL Backpulver

100 ml Zitronensaft

Für die Glasur

125 g Puderzucker

etwas Zitronensaft

Außerdem

Zitronen Zesten

kandierte Veilchen

Butter/Margarine und Zucker gut verrühren.

Die Eier einzeln. unterrühren.

Zitronen Abrieb zufügen.

Mehl und Backpulver mischen.

Abwechselnd mit Zitronensaft in den Teig rühren.

Den Teig in eine gut gefettete Springform 22 cm Durchmesser mit Mitteleinsatz füllen.

Im vorgeh. Ofen bei 175 Grad ca. 50 60 Minuten backen.

Stäbchenprobe.

Den Kuchen abkühlen lassen.

Aus Puderzucker und Zitronensaft einen Guss rühren.
Den Kuchen damit glasieren.
Mit Zitronenschale und kandierten Veilchen garnieren.

Tipp

Der Kuchen kann ohne Guss gut 3 Wochen eingefroren werden.
So ist immer Vorrat an Kuchen im Haus, wenn unverhofft Gäste kommen.

Zitronen Kuchen VI 4 Ei

4 Eier

125 g Butter
125 g Feinster Zucker
abgeriebene Schale von 2 Zitronen
2 El Zitronensaft
150 g Mehl
1 gestr. Tl Backpulver
1 Prise Salz
150 g Puderzucker
2 El Zitronensaft

Eier trennen. Butter und Zucker schaumig rühren. Zitronenschale, -saft und Eigelb zufügen, dann das mit Backpulver vermischte Mehl mit einer Prise Salz darüber sieben und alles gut verrühren. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und unter den Teig ziehen; in eine gefettete Kastenform füllen.

Backen: E-Herd 160-170°C/HL-Herd 160°C; 40-45 Min.

Nach dem Abkühlen den Kuchen mit einer Zitronenglasur überziehen.
Hierfür den Puderzucker sieben und mit Zitronensaft glatt rühren.

Zitronen Kuchen VII 5 Ei

1 Blech

Teig

250 g Mehl
250 g Butter
250 g Zucker
1 Tüte Backpulver
1 Bittermandelaroma

5 Ei

GUSS

200 g Butter
250 g Puderzucker
2 Zitronen, Saft
1 Zitrone, Schale

Zutaten Für den Teig verrühren und auf ein gefettetes Blech geben und bei Mittelhitze 20 min backen.

Die Zutaten für den Guss verrühren und noch auf den heißen Teig geben. Alles abkühlen lassen.

Zitronen Kuchen VIII 5 Ei

300 g Margarine,
300 g Zucker,
1 Tüte. Vanille Zucker,

5 Eier,

1 (Tüte) Geriebene Zitronenschale,
300 g Weizenmehl,
2 gestr. TL Backpulver

Rührteig bereiten. Auf ein gefettetes Backblech streichen. Umgeknickten Streifen Alufolie vor den Teig legen.

bei 200° C ca.20 Min. backen

Den erkalteten Kuchen mit Guss bestreichen. Dazu 200 g gesiebten Puderzucker mit etwa 4 El Zitronensaft glattrühren.

Zitronen Kuchen X 5 Ei

Sie benötigen für 1 Kuchen

250 g Butter
250 g Zucker

5 Eier

1 Tütchen Backpulver
250 g Mehl
125 g Puderzucker
Saft von 6 Zitronen
Puderzucker zum Bestäuben

Stellen Sie aus der Butter, dem Zucker, den Eiern, dem Backpulver und dem Mehl einen Rührteig her, füllen Sie diesen in eine ausgefettete Kastenform.

Backen Sie den Kuchen im vorgeh. Ofen bei 200 Grad ca. ¾ Stunde.

Stechen Sie den abgekühlten Kuchen mit einer Sticknadel ein, tränken Sie ihn mit dem Puderzucker, den Sie mit dem Zitronensaft vermischen.

Ist der Kuchen völlig ausgekühlt, heben Sie ihn aus der Form und bestäuben ihn mit Puderzucker.

Zitronen Kuchen XI 5 Ei

Zutaten für 4 Personen:

250 g Zucker,
250 g Margarine,

5 Eier,
2 Zitronen,
1 halben Beutel Backpulver,
1 Becher Puderzucker

So geht's:

Zucker, Margarine, Eier, Zitronensaft von 1 1/2 Zitronen und Backpulver in eine Schüssel geben und mit einem Mixer zu einem glatten Teig mixen. Den Teig auf ein mit Butter eingeschmiertem Backblech verteilen. Dann das ganze in den Backofen schieben und auf 175 Grad ca. 20 Minuten backen lassen. Ist der Kuchen fertig, kommt noch Zuckerguss drauf.

Den stellt man so her, indem man einen Becher Puderzucker mit dem Saft der 1/2 Zitrone und evtl. noch etwas (ganz wenig) Wasser vermischt. Die Mischung muss man vorsichtig mit einem Backpinsel auf den Kuchen verstreichen. Nun musst du ihn nur noch in Stücke zerschneiden und fertig ist dein Zitronenkuchen. Guten Appetit!!!

Zitronen Kuchen XII 5 Ei M

Teig:

250 g Margarine,
200 g Zucker,
300 g Mehl,

1 Tüte Backpulver,
100 ml Schlagsahne,
4 Eier,
1 Eigelb,
4 El Zitronensaft,
Schale von 1 Zitrone

Guss:

300 g Puderzucker,
4 El Zitronensaft,
1 Eiweiß,
75 g weiche Butter,
ev. 1 El heiÙe Milch,
bunte Zuckerstreusel

Margarine cremig schlagen, abwechselnd 1 El Zucker, 1 Ei und etwas Mehl mit Backpulver gemischt unterschlagen, bis alles verbraucht ist. Nun den Zitronensaft, Schale und Sahne zugeben, Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und goldbraun backen.

Für den Guss Eiweiß mit Puderzucker und Zitronensaft verrühren, die ganz weiche Butter zugeben und alles in 1-2 min schön glänzend rühren. Ist der Guss zu dick, etwas heiÙe Milch zugeben. Den kalten Kuchen mit dem Guss

überziehen und mit den Zuckerstreuseln garnieren.

Backzeit: 20 - 30 min

Hitze: 180-200°C

Zitronen Kuchen XIII 5 Ei M

Ihr benötigt
300 g Mehl,
300 g Zucker,
300 g Butter,

5 Eier,
1 Vanille Zucker,
1 Backpulver,
Zitrone

für den Guss

1 Paket Puderzucker,

etwas Milch,

2 Zitronenaroma

Teigzutaten alles zusammenmischen. Zitrone macht Ihr auch hier nach Euerm Geschmack rein (entweder frische Zitrone oder die aus der Tube.

Wieder bei 175C 30 min backen

Wenn der Kuchen etwas abgekühlt ist, Puderzucker, Milch und Zitronenaroma (auch nach euerm Geschmack) verrühren und als Zuckerguss draufstreichen.

Zitronen Kuchen XIV 6 Ei

Ich fand den Kuchen prima, weil er schnell gemacht ist und gut schmeckt. Außergewöhnlich fand ich das Rezept wegen der ganzen unbehandelten Zitronen.

Ein weiteres Plus Wer zusätzlich Kohlenhydrate berechnen muss, zum Beispiel bei Kindern mit Zöliakie UND Diabetes mellitus dann ist dieser Kuchen ein Geheimtipp! (statt 250 g nur 120 g Zucker und ein bisschen Süßstoff ergibt ca. 10 BE für den ganzen Kuchen). Gebe das Rezept gern hier zum Ausprobieren weiter.

Guten Appetit,

Ulla M.

300 g geriebene Mandeln

250 g Zucker (oder weniger, je nach Geschmack)

6 Eigelb

1 TL glutenfreies Backpulver, z.B Backin von Dr. Oetker

1 Prise Salz

6 Eischnee

3 ungespritzte Zitronen

Die ganzen Zitronen mit Wasser bedeckt absolut weich kochen.

Aus dem Wasser nehmen, halbieren, mit der Messerspitze die Kerne herauslösen, die Hälften mitsamt der Schale im Mixer pürieren.

Die Eigelbe mit der Hälfte des Zuckers zu einer Creme schlagen, die geriebenen Mandeln sowie das Zitronenpüree und das Backpulver einarbeiten.

Schließlich den mit dem restlichen Zucker steif geschlagenen Eischnee unterziehen.

In eine gefettete Springform (oder Gugelhopfform) füllen (Empfehlung ist 24 cm, klappt aber auch mit 26 cm oder 28).

Bei 170 Grad in der Mitte des Backofens etwa 50 min backen.

Anschließend je nach Wunsch mit Puderzucker o.ä. überstäuben.

Hallo,

habe den Zitronenkuchen von Hans mit den ganzen Zitronen gemacht. Er ist sehr locker und sehr saftig. Leicht bitter, aber nicht zu sehr, harmoniert mit den anderen Zutaten. Habe allerdings nur 200 g Mandeln genommen, weil nur soviel in einer Tüte ist und ich nicht wieder eine halb verbrauchte Packung ewig zu stehen haben wollte. Reicht aber aus.

Bei den (Bio) Zitronen habe ich vor dem Kochen die Enden abgeschnitten. Ziemlich mühselig finde ich das rausmachen der Kerne.

Aber wie gesagt, supersaftig zitronig. Für Fans von Zitronenkuchen sehr zu empfehlen !

Zitronen Kuchen XV 6 Ei

Zutaten für 1 Portionen

375 g Margarine

375 g Zucker

6 Ei

1 Pck. Vanillezucker

1 Zitrone(n)

1 Pck. Backpulver

375 g Mehl

Für den Guss:

250 g Puderzucker

2 Zitrone(n)

Zum Verzieren: bunte Streusel

Zubereitung

Aus den Zutaten einen Rührteig herstellen und 15 Minuten bei 200 Grad backen. Den Teig abkühlen lassen.

Dann den Guss herstellen, dazu Zitronen und Puderzucker verrühren, auf den kalten Boden streichen und die Streusel drübergerben.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

03.05.05 Maus1984 CK

Zitronen Kuchen XVI 6 Ei

Frau Breier

350 g Margarine
350 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker

6 Eier

Abrieb von 2 Zitronen
350 g Mehl
3 TL Backpulver -
200 g Puderzucker
4 EL Zitronensaft

Aus den Teigzutaten einen Rührteig herstellen.

Diesen auf ein gefettetes Backblech streichen.

1 Alufolie Streifen vor den Teig legen.

Aus Puderzucker und Zitronensaft einen Guss herstellen.

Den Kuchen damit überziehen.

Zitronen Sahne Schnitten 4 Ei M

Fett für das Blech,

4 Eier,

125 g weiche Butter,
125 g + 150 g + 100 g Zucker,
1,5 Tüte Vanille Zucker,
200 g Mehl,
2 gestr. TL Backpulver,

4-5 EI Milch,

2 Zitronen,

1/2 Tüte Puddingpulver Vanillegeschmack zum Kochen für 1/2 l
Milch, 400-500 g Schlagsahne

Ein Backblech nur zum Teil ca. 32 x 35 cm fetten. Eier trennen. Butter, 125 g Zucker und 1 Vanille Zucker cremig rühren. Eigelb unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, mit Milch unterrühren. Eiweiß steif schlagen, dabei zum Schluss 150 g Zucker einrieseln lassen. Weiterschlagen, bis der Zucker gelöst ist.

Rührteig, z.B. mit einer angefeuchteten Teigkarte, auf den gefetteten Teil des Backblechs streichen. Baisermasse gleichmäßig darauf verteilen und glatt streichen, dabei rundherum ca. 2 cm Rand frei lassen.

Im vorgeh. Ofen bei 175 Grad 20-25 Min. backen.

Inzwischen Zitronen auspressen. Saft mit Wasser auf 1/4 l auffüllen. Puddingpulver mit ca. 3 El Zitronenwasser glatt verrühren. Rest Zitronenwasser, 100 g Zucker und 1/2 Vanille Zucker aufkochen. Vom Herd nehmen und angerührtes Puddingpulver einrühren. Nochmals aufkochen. Abkühlen lassen.

Kuchen herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Quer in 2 gleich große Platten teilen. Eine der beiden Kuchen-Hälften in noch warmem Zustand in ca. 12 Stücke schneiden. Auf dem Blech vollständig auskühlen lassen. Boden vom Backblech lösen. Pudding auf der ungeschnittenen Hälfte verteilen, glatt streichen. Sahne mit den Schneebesen des Handrührgerätes steifschlagen. Auf den Pudding streichen und die kleinen Kuchenstücke darauf legen.

Zitronen Schnitten 4 Eiweiß

der sparsamen Liese

Prima Eiweiß Reste Verwertung

Für 4 -6 Personen

4 Eiweiß,

120 g Puderzucker,

1 Zitronenschale,

80 g Mehl,

30 g Butter oder Margarine,

Salz

Eiweiß mit Prise Salz zu steifem Schnee schlagen, vorsichtig das mit Puderzucker und einer abgeriebenen Zitronenschale vermengte Mehl dazugeben, zum Schluss die zerlassene, erkaltete Butter hineinmischen.

Masse in eine gebutterte, bemehltes REHRÜCKENFORM streichen nur zu zwei Drittel füllen, in den vorgewärmten Ofen schieben und

bei 150 Grad ca. 45 bis 50 Minuten eher austrocknen als backen.

Ofentür 30 Minuten lang nicht öffnen, da der Teig sonst zusammenfällt und "speckig" wird

In der Form lauwarm abkühlen lassen und auf längliche Platte stürzen.

Sparen wir nicht so sehr, kann der Kuchen auch mit Schokoglasur überzogen werden.

Erst am nächsten Tag aufschneiden, bleibt lange frisch

Zu Tee, Kaffee oder Eis reichen.

Zitronen Welle 3 Ei

Für den Teig

40 g Butter

3 Eier

Saft von 1 Zitrone

1 Beutel Citro back

100 g Zucker

1 Tüte Vanillezucker

75 g Speisestärke

2 gestr. TL Backpulver

75 g Mehl

Außerdem

Fett f. d. Form

200 g Puderzucker

3 El Zitronensaft

grüne Zuckerschrift

Back- und Speisefarbe

Zucker Blümchen

Die Butter erwärmen, flüssig werden

Dann abkühlen lassen

Die Eier trennen

Das Eigelb mit dem ausgepressten Zitronensaft, Citro back, 5 El Zucker und dem Vanillezucker zu einer cremigen Masse rühren

Das Eiweiß steifschlagen, dabei den restlichen Zucker einrieseln lassen

Den Eischnee auf die Eigelb Masse gleiten lassen

Das Mehl mit der Speisestärke und dem Backpulver vermischen

Auf die Eier Masse sieben

Alles sehr vorsichtig untereinander heben

Die Butter soll jetzt noch flüssig, aber keinesfalls mehr heiß sein

Man zieht sie unter den Teig

Eine KASTENFFORM noch besser REHRRÜCKENFORM gut ausfetten

Den Teig hineinstreichen

Im vorgeh. Ofen bei 180 Grad ca. Minuten backen

Den Kuchen aus der Form auf in Kuchengitter stürzen

Für den Guss den Puderzucker mit dem Zitronensaft verrühren
Mit Back- und Speisefarbe zart zitronengelb grün einfärben

Den Kuchen damit überziehen
Mit Zucker Blümchen dekorieren

Zitronen Kuchen ohne Fett 5 Ei

Zutaten für 1 Portionen

250 g Mehl
250 g Speisestärke
250 g Zucker

5 Ei

2 TL Backpulver
1 Zitrone(n), den Saft davon
2 Zitrone(n), die abgeriebene Schale
evt. Kuchenglasur (Puderzucker und Zitronensaft)

Zubereitung

Mehl, Stärke, Zitronenschalen und Backpulver vermischen. Eier mit Zucker schaumig schlagen, Mehlmischung dazusieben und Zitronensaft zugeben. Dann in eine Kastenform geben und bei 175°C 60-70 Minuten backen. Abkühlen lassen und nach Bedarf Zitronenglasur (Puderzucker/Zitronensaft) drübergeben.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
11.03.05 Flow CK

Zitronen Kuchen Schneller 6 Ei

auf dem Blech

Zutaten für 16 Portionen

350 g Butter
350 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker

6 Ei

350 g Mehl

3 TL, gestr. Backpulver
2 Zitrone(n), abgeriebene Schale

Für den Guss:

250 g Puderzucker
Zitronensaft

Zubereitung

Die weiche Butter mit dem Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Nacheinander einzeln die Eier dazugeben. Das Mehl mit Backpulver mischen und zusammen mit der Zitronenschale auch unterrühren. Den Teig auf ein gefettetes oder mit Backpapier belegtes Blech streichen und im vorgeheizten Ofen bei 175 -200 Grad ca. 20 -30 Minuten backen. Für den Guss den Puderzucker sieben und in eine Schüssel geben. Mit Zitronensaft zu einem Guss rühren und den Kuchen damit glasieren.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
21.11.04 Moorhenne CK

Nüsse

andere

Roggen Kuchen Karmana 6 Ei M

200 g ungehärtete Margarine / Butter
200 g Vollrohrzucker
1 Tüte Bourbon Vanille Zucker
1 Prise Salz
0,5 Tüte Weinsteinbackpulver ca 8 g

6 Ei

1 abgeriebene Zitronenschale
50 g Erdnüsse fein gehackt
80 g Walnüsse fein gehackt
250 g Roggenvollkornmehl
gehobelte Mandeln

1 a 30 cm Königskuchenbackform
Backpapier dafür

Zutaten bis Walnüsse schaumig rühren, dann das Mehl dazu + gut vermischen.

In die mit Backpapier ausgelegte Backform geben, glatt streichen.
Gehobelten Mandel über den Teig geben.

[In den kalten Backofen bei 160°C Umluft 70 min backen](#)

Bei Ober- + Unterhitze auf ca 190°C vorheizen + ca 50 min backen.
Nadelprobe

Zubereitungszeit 15 min

Montag, 26. Dezember 2005 Hans60

[Zitronen Kuchen Nuss](#) 2 Ei

90 g Butter,
2/3 Becher Zucker,

2 Eier,

1,5 Becher Mehl,
1 TL Backpulver,
0,5 TL Natron,
60 ml Orangensaft,
60 ml Zitronensaft,
0,5 Becher Pecannüsse oder andere Nüsse, gehackt

[Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.](#)

Butter und Zucker schaumig schlagen. Eier zugeben, dabei gut rühren. Mit Backpulver und Natron versiebt Mehl abwechselnd mit den miteinander vermischten Fruchtsäften unterrühren. Nüsse zugeben. In eine gefettete Auflaufform 15 x 25 cm füllen. 50 Min. backen, bis der Teig nicht mehr an einem hineingestochenen Holzstäbchen klebt. 5 Min. in der Form abkühlen lassen. Auf ein Kuchengitter stürzen und ganz erkalten lassen.

Maßeinheit „Tasse“ oder „Becher“ mit einem Fassungsvermögen von 250 ml

[Zitrus Kuchen Pistazien](#) 4 Ei

Für 12 Stück

250 g Butter
250 g Zucker

2 Btl. Schwartau Citro back
2 Btl. Bourbon Vanillezucker
1 Prise Salz

4 Eier M

2 unbeh. Limetten
200 g Mehl
50 g Speisestärke
100 g Schwartau Süße Mandeln gemahlen
3 Btl. Schwartau Pistazien
2 TI Backpulver

Außerdem

Saft von 2 kleinen Limetten
60 g Zucker
1 Vanilleschote
1 Stern Anis

Für die Dekoration

2 Btl. Schwartau Kuchenglasur Zitrone
1 Btl. Schwartau Pistazien gehackt
1 Pckg. Schwartau Feine Marzipan Rübli

Butter, Zucker, Citro back, Bourbon Vanillezucker und 1 Prise Salz mit den Schneebesen des Handrührgerätes verrühren
Die Eier nacheinander zufügen
Dabei jedes Ei mindestens 2 Minuten verrühren

Die Limette abreiben
Saft der Limetten auspressen, unter die Masse rühren
Mehl, Speisestärke, Mandeln, Pistazien und Backpulver mischen
Das Mehlgemisch kurz unterrühren

Anschließend die Masse in eine gefettete und mit Mehl ausgestäubte Kastenform füllen

Im vorgeh. Ofen bei 175 Grad ca. 50 Minuten backen

Umluftherd 150 Grad
Gasherd Stufe 3

Inzwischen die Limetten auspressen
Saft mit Zucker, aufgeschlitzter und ausgekratzer Vanilleschote und Stern Anis aufkochen
Unter Rühren etwas einkochen lassen

Gebackenen Kuchen mehrmals mit einem Holzspieß einstechen
Mit dem Limetten Gewürz Sud tränken

Ca. 10 Minuten in der Form ruhen lassen

Anschließend vorsichtig aus der Form stürzen

Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen

Zitronen Glasur im heißen Wasserbad erwärmen, bis die Glasur flüssig ist

Den Kuchen mit der Glasur überziehen

Danach mit Pistazien und Marzipan Rübli garnieren

Mandeln

Zitronen Blechkuchen 4 Ei M

250 g weiche Butter,
250 g Zucker,
1 P. Vanillezucker,
1 Prise Salz,
abgeriebene Schale von 2 Zitronen,

4 Eier,

325 g Mehl,
Saft von ½ Zitrone,

6 El Milch,

1/2 P. Backpulver,
25 g Mandelblättchen,

375 g Halbbitterkuvertüre,

30 g Hagelzucker

Fett, Zucker, Vanillezucker, Salz und Zitronenschale schaumig rühren. Eier und 1 El Mehl zufügen und cremig rühren. Nacheinander Zitronensaft und Milch zufügen und unterrühren. Restliches Mehl mit Backpulver mischen und unterheben. Teig auf ein gefettetes Blech streichen und

im vorgeheizten Ofen bei 175 15-20 Min. backen.

Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten, auf einen Teller schütten und abkühlen lassen.

Kuvertüre schmelzen, abkühlen, nochmals schmelzen, dann auf den abgekühlten Kuchen gießen und verstreichen. Mit einer Gabel durch die feuchte Kuvertüre ziehen und mit Mandelblättchen sowie Hagelzucker bestreuen.

Zitronen Kuchen 6 Ei

Ich fand den Kuchen prima, weil er schnell gemacht ist und gut schmeckt. Außergewöhnlich fand ich das Rezept wegen der ganzen unbehandelten Zitronen.

Ein weiteres Plus Wer zusätzlich Kohlenhydrate berechnen muss, zum Beispiel bei Kindern mit Zöliakie UND Diabetes mellitus dann ist dieser Kuchen ein Geheimtipp! (statt 250 g nur 120 g Zucker und ein bisschen Süßstoff ergibt ca. 10 BE für den ganzen Kuchen). Gebe das Rezept gern hier zum Ausprobieren weiter.

Guten Appetit,
Ulla M.

300 g geriebene Mandeln
250 g Zucker (oder weniger, je nach Geschmack)

6 Eigelb

1 TL glutenfreies Backpulver, z.B Backin von Dr. Oetker
1 Prise Salz

6 Eischnee

3 ungespritzte Zitronen

Die ganzen Zitronen mit Wasser bedeckt absolut weich kochen.

Aus dem Wasser nehmen, halbieren, mit der Messerspitze die Kerne herauslösen, die Hälften mitsamt der Schale im Mixer pürieren.

Die Eigelbe mit der Hälfte des Zuckers zu einer Creme schlagen, die geriebenen Mandeln sowie das Zitronenpüree und das Backpulver einarbeiten.

Schließlich den mit dem restlichen Zucker steif geschlagenen Eischnee unterziehen.

In eine gefettete Springform (oder Gugelhopfform) füllen (Empfehlung ist 24 cm, klappt aber auch mit 26 cm oder 28).

Bei 170 Grad in der Mitte des Backofens etwa 50 min backen.

Anschließend je nach Wunsch mit Puderzucker o.ä. überstäuben.

Hallo,

habe den Zitronenkuchen von Hans mit den ganzen Zitronen gemacht. Er ist sehr locker und sehr saftig. Leicht bitter, aber nicht zu sehr, harmoniert mit den anderen Zutaten. Habe allerdings nur 200 g Mandeln genommen, weil nur soviel in einer Tüte ist und ich nicht wieder eine halb verbrauchte Packung ewig zu stehen haben wollte. Reicht aber aus.

Bei den (Bio) Zitronen habe ich vor dem Kochen die Enden abgeschnitten. Ziemlich mühselig finde ich das rausmachen der Kerne.

Aber wie gesagt, supersaftig zitronig. Für Fans von Zitronenkuchen sehr zu empfehlen !

Zitronen Kuchen 8 Ei

8 Eier

275 g Zucker
1 ungespritzte Zitrone
120 g Mandeln
100 g Speisestärke
80 g Mehl
1 TL Backpulver

Die 8 Eidotter werden mit dem Zucker sehr schaumig gerührt.
Es folgen Saft und die geriebene Schale der Zitrone, die geschälten, fein geriebenen Mandeln und abwechselnd mit dem sehr steifen Eiweiß löffelweise Speisestärke, Mehl und Backpulver.
Die Masse wird in eine gebutterte, mit Puderzucker bestreute Form gefüllt und

bei 180 Grad ca. 40 Minuten gebacken.

Nach Belieben kann man den Kuchen mit erwärmter Marmelade bestreichen und mit einem Zitronen Guss überziehen.

Zitronen Kuchen 4 Ei

250 g Butter
200 g Zucker
1 Tüte Vanille Zucker

4 Eier

50 g gemahlene Mandeln
1 El Zitronensaft
150 g Mehl
100 g Stärkemehl
1 TI Backpulver

Für den Guss

150 g Puderzucker
3 4 El Zitronensaft

Butter, Zucker und Vanille Zucker schaumig rühren.
Die Eier nach und nach hinzugeben.

Mandeln, Zitronenschale, -Saft, Mehl, Stärkemehl und Backpulver unter-rühren.

Alles zu einem geschmeidigen Rührteig verarbeiten.

Den Teig in eine gut gefettete KRANZFORM geben.

Bei 180 Grad ca. $\frac{3}{4}$ Stunde backen.

Aus Puderzucker und Zitronensaft einen Guss herstellen.
Den Kuchen damit glasieren.

Zitronen Kuchen Creme fraiche 4 Ei M

200 g Butter
200 g Zucker
1 Tüte Vanille Zucker
1 Prise Salz

4 Eier

$\frac{1}{2}$ Becher 75 g Creme fraiche

375 g Mehl
 $\frac{1}{2}$ Tüte Backpulver
1 Zitrone unbeh.
50 g gestiftelte Mandeln
125 g Puderzucker

Fett, Zucker, Vanille Zucker und 1 Prise Salz mit dem Mixer schaumig rüh-ren.

Die Eier trennen.

Eigelbe und Creme fraiche nach und nach unterrühren.
Mehl und Backpulver mischen, darüber sieben.

Zitrone waschen, trockentupfen, abreiben, auspressen.
Zitronensaft für den Guss beiseite stellen.
Zitronenschale zugeben.
Alles verrühren.

Eiweiß steif schlagen, unterheben.

Das Backblech einfetten.
Den Teig darauf verstreichen.
Die Mandeln darüberstreuen.

Bei 175 Grad ca. ½ Stunde backen.

Puderzucker mit Saft verrühren.
Auf dem Kuchen verstreichen.

Zitronen Kuchen Kasten 4 Ei

Für den Teig

250 g Butter
175 g Zucker
1 Tüte Vanille Zucker

4 Eier

150 g Mehl
100 Speisestärke
1 gestrichener TL Backpulver
100 g gemahlene Mandeln

Zum Beträufeln

3 4 EI Zitronensaft

Für den Guss

200 g Puderzucker
2 3 EI Zitronensaft

Das Fett schaumig rühren.
Nach und nach Zucker, Vanille Zucker und Eier zugeben.

Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, sieben.
Mit den Mandeln unterrühren.

Den Teig in eine gefettete Kastenform füllen.

Bei 180 -200 Grad ca. 60 -70 Minuten backen.

Gasherd Stufe 2 3 ½

Den Kuchen aus der Form nehmen.
Mit einem Holzspießchen Löcher in die Oberfläche stechen.
Mit Zitronensaft beträufeln.

Für den Guss Puderzucker mit Zitronensaft verrühren.
Den Kuchen damit bestreichen.

Zitronen Kuchen Landfrauen Art 4 Ei

250 g Butter,
175 g Zucker,
1 Tüte Vanille Zucker,

4 Eier,

abgeriebene Zitronenschale,
1 El Zitronensaft,
150 g Mehl,
100 g Gustin,
1 gestrichener TL Backpulver,
50 g gemahlene Mandeln

Zutaten zu einem Rührteig verarbeiten, in eine gefettete, mit Papier ausgelegte Kastenform füllen und

bei 175 Grad ca. 65 bis 85 Minuten backen.

Erkalteten Kuchen mit Zitronenglasur bestreichen.

Zitronen Kuchen Mandel Krokant 4 Ei

Mandel Krokant Ananas

Für ca. 18 Stücke

1 Dose 446 ml Ananas in Scheiben
3 unbeh. Zitronen
250 g Zucker
275 g Butter/Margarine
50 g Mandelstifte
Öl f. d. Alufolie
1 Tüte Vanille Zucker

4 Eier M

200 g Mehl
100 g Speisestärke
2 TL Backpulver
3-4 Tropfen Backöl „Zitronen Geschmack“
Alufolie
Backpapier

Ananas in Stücke schneiden.

Von 2 Zitronen die Schale abreiben, den Saft auspressen.

100 g Zucker karamellisieren lassen.
25 g Fett darin zerlassen.
Mandeln zufügen.
Rühren, bis alle mit Karamell überzogen sind.
Die Masse auf geölte Alufolie streichen.
Fest werden lassen.

Übriges Fett, restlichen Zucker, Zitronenschale und Vanille Zucker schaumig rühren.
Die Eier nach und nach unterrühren.
Mehl, bis auf 2 Esslöffel, Stärke und Backpulver mischen und unterrühren.
Backöl zufügen.

Die Ananas im restlichen Mehl wenden.
2/3 Krokant in Stücke brechen.
Mit Ananas unter den Teig heben.

Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform 30 cm lang streichen.

Im vorgeh. Ofen bei 175 Grad ca. 70 Minuten backen.

Umluftherd 150 Grad
Gasherd Stufe 2

Den Kuchen stürzen.
Mehrere Male mit einer Gabel einstechen.
Mit Zitronensaft beträufeln.
Auskühlen lassen.

Die Kuvertüre schmelzen.
Den Kuchen damit überziehen.

Restlichen Krokant in Stücke brechen.
Übrige Zitrone in Scheiben schneiden.

Den Kuchen mit Krokant und Zitrone verziert servieren.

Zeitaufwand ca. 1 ¾ Stunden
Pro Stück ca. 1340 kJ/320 kcal
E 4 g F 19 g KH 35 g

Zitronen Kuchen Mandelstifte 4 Ei M

Für ca. 20 Stück

200 g Butter/Margarine
200 g Zucker
1 Päckchen Vanille Zucker
1 Prise Salz

Alles mit den Schneebesen des Handrührgerätes schaumig rühren.

4 Eier trennen.

Eigelb und

0,5 Becher 75 g Crème fraîche nach und nach unterrühren.

375 g Mehl und

0,5 Päckchen Backpulver darüber sieben.

1 unbeh. Zitrone waschen, die Schale abreiben, den Saft auspressen.

Zitronenschale zum Teig geben.

Alles unterrühren.

Eiweiß steif schlagen, unterheben.

Ein Backblech fetten, den Teig darauf streichen.

½ Päckchen 50 g Mandelstifte darüberstreuen.

Im vorgeh. Ofen bei 175 Grad ca. ½ Stunde backen.

Gasherd Stufe 2

125 g Puderzucker mit dem Zitronensaft verrühren.

Auf dem Kuchen verstreichen.

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Pro Stück ca. 1050 Joule/250 Kalorien

Zitronen Kuchen mit Mandeln 3 Ei M

Glutenfrei

Mürbeteig

60 g Buchweizen fein gemahlen

120 g Reis fein gemahlen

90 g Butter

40 g Honig

1 Ei Zitronensaft

1 Prise Meersalz

1 Ei

2 Ei; Wasser

Füllung

300 g ;Wasser
1 Prise Meersalz
75 g Polenta (Maisgrieß)
50 ml Zitronensaft
Zitronenschale; abgerieben
75 g Honig
100 g Mandeln; geschält

150 g Creme fraiche

100 g Saure Sahne

2 Eier

40 g Saure Sahne; zum Bestreichen

Für den Teig Mehl mit Butter zwischen den Händen schnell verkrümeln, Honig, Zitronensaft, Meersalz und Ei unterarbeiten, so dass ein einheitlicher Teig entsteht, evt. wenig kaltes Wasser zugeben. Teig größer als die Backform (Springform 26 cm Durchmesser) ausrollen, in die Form legen und dabei einen Rand von 2 cm arbeiten, Teig 1 Stunde kalt stellen und bei 180°C 7 Minuten vorbacken. Wasser mit Meersalz aufkochen, Polenta einrühren, aufkochen und unter Rühren 5 Minuten kochen lassen, Zitronensaft, Zitronenschale und Honig in die heiße Masse einrühren und zugedeckt abkühlen lassen. Mandeln auf dem Backblech im Backofen bei 180°C oder in einer Pfanne leicht rösten und grob hacken. Die Hälfte der Mandeln, Creme fraiche und saure Sahne unter die Polenta rühren, abschmecken, so dass sie kräftig zitronig schmeckt. Eier trennen, Eigelb untermischen, Eiweiß steif schlagen und unterheben. Füllung auf den vorgebackenen Boden geben, mit gehackten Mandeln bestreuen. Saure Sahne Glattrühren, Oberfläche damit bestreichen und **bei 170°C 50-60 min backen.**

Zitronen Kuchen Schoko II 4 Ei M

Für ca. 30 Stück

250 g weiche Butter/Margarine,
200 g + 75 g Zucker,
1 Päckchen Vanille Zucker,
1 Prise Salz,
Abrieb und Saft von 2 unbeh. Zitronen,

4 Eier ,

325 g Mehl,
½ Päckchen Backpulver,

6 EL Milch;

Fett fürs Blech,

375 g Halbbitter Kuvertüre,

25 g Mandelblättchen,
30 g Hagelzucker

Fett, 200 g Zucker, Vanille Zucker, Salz und Zitronenschale schaumig rühren.

Die Eier nacheinander unterrühren.

Mehl und Backpulver mischen.

Im Wechsel mit der Milch nach und nach unterrühren.

Den Teig auf ein gefettetes Backblech ca. 35 x 40 cm geben, glattstreichen.

Im vorgeh. Ofen bei 200 Grad ca. 15 20 Minuten backen.

Gasherd Stufe 3

Umluftherd 175 Grad

Die Kuvertüre hacken, im heißen Wasserbad schmelzen.
Auskühlen lassen.

75 g Zucker unter Rühren im Zitronensaft auflösen.

Den Kuchen kurz abkühlen lassen.

Mehrmals einstechen.

Gleichmäßig mit der Saftmischung beträufeln.

Mandelblättchen in einer trockenen Pfanne goldbraun rösten.
Abkühlen lassen.

Die Kuvertüre wieder erwärmen.

Auf den Kuchen gießen.

Gleichmäßig verstreichen.

Evtl. mit einem Tortenkamm ein wellenförmiges Muster ziehen.

Den Kuchen mit Mandelblättchen und Hagelzucker bestreuen.

Trocknen lassen.

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde ohne Wartezeit

Pro Stück ca. 220 kcal/920 kJ

Anmerkung So wird der Kuchen schön saftig Mit dem Stäbchen oft einstechen und dann mit Zitronensaft tränken.

Zitronen Mandel Kuchen 1 Ei + 1 Eigelb

Für den Teig
250 g Mehl

1 Ei

1 Eigelb

1 Prise Salz
150 g Butter

Zum Füllen und Bestreuen

200 g geschälte, gemahlene Mandeln
150 g Zucker
Abrieb von 1 Zitrone
Saft von 2 Zitronen
Mehl zum Ausrollen
2 Ei Butter
50 g Mandelstifte

Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben, in die Mitte eine Mulde drücken.
Ei, Eigelb und Salz hineingeben.
Butter Stückchen auf den Rand setzen.
Rasch verkneten, zugedeckt 1 Stunde kühlen.

Die Mandeln in eine Schüssel geben.
Dazu Zucker, Zitronenschale und Saft.
Alles gut vermischen.

Den Teig kurz geschmeidig kneten.
Auf bemehlter Fläche zu zwei runden Platten ausrollen.

Die Springform auslegen, einen 2 cm hohen Rand hochdrücken.
Den Teig mehrmals einstechen.

Die Mandel Füllung darauf geben.
Den Teigdeckel auflegen, am Rand festdrücken.
Auch einstechen.
Mit Mandeln und Butter Flocken bestreuen.

Im vorgeh. Ofen bei 200 Grad ca. 40 Minuten backen.

Zitronen Mandel Kuchen 4 Ei

Prima Landfrauenrezept.

Für den Rührteig

250 g Butter
175 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker

4 Eier

Zitronen Abrieb
1 EL Zitronensaft
150 g Mehl
100 g Gustin
1 gestrichener TL Backpulver
50 g gemahlene Mandeln

Den Rührteig herstellen.

In eine mit Papier ausgelegte Kastenform füllen.

Bei 175 Grad ca. 65 -85 Minuten backen.

Den erkalteten Kuchen mit Zitronen Glasur bestreichen.

Zitronen Mandel Kuchen 6 Ei

Fett für die Form,
250 g Zucker,
4 Zitronen,

6 Eier,

200 g Margarine,
200 g Mehl,
50 g Speisestärke,
1 TL Backpulver,
100 g gemahlene Mandeln,
50 g gehackte Mandeln,
3 EL Zitronengelee

Eine Springform 26 mit Backpulver auslegen.
Papier und Form fetten.

Den Boden mit 100 g Zucker bestreuen. 3 Zitronen wie Äpfel schälen und in Scheiben schneiden. Die Schale der letzten Zitrone dünn abreiben, den Saft auspressen. Die Eier trennen. Margarine schmelzen. Eigelb mit 75 g Zucker, 2 EL Zitronensaft und der Zitronenschale dickschaumig aufschlagen. Das flüssige Fett nach und nach unterschlagen. Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen. Mit Mehl, Stärke, Backpulver und gemahlene Mandeln unter die Eigelbmasse heben. Die Form mit den Zitronenscheiben auslegen, den Teig einfüllen.

Bei 175 Grad ca. 60 Min. auf der 2. Schiene von unten backen.

Auf einem Kuchengitter 30 Min. auskühlen lassen. Inzwischen die gehackten Mandeln ohne Fett rösten. Den Kuchen aus der Form lösen, stürzen, das Papier entfernen. Das Gelee bei schwacher Hitze auflösen und den Kuchen damit bestreichen. Den Rand mit Mandeln garnieren. Dazu passt Schlagsahne.

Zitronen Mohn Kuchen 6 Ei

Prima mit Guss.

Für ca. 12 Stücke

30 g ungemahlener Mohn
300 g Mehl
2 Vanilleschoten
250 g weiche Butter
Salz
250 g Zucker
6 Eier
1 Prise unbeh. Zitrone
1 Päckchen Backpulver
100 g Mandeln
250 g Puderzucker
1 EL Hagelzucker/bunte Zucker Streusel

Den Mohn mit etwas Mehl mischen.

Die Vanilleschoten aufschlitzen, das Mark herauskratzen.

Eine Kastenform 26 cm Länge dünn mit Butter ausfetten.

Die restliche Butter in Stücke schneiden.

Dann mit Vanillemark, Salz und dem Zucker mit den Quirlen des Handrührers sehr schaumig schlagen.

1/6 der Eier trennen, das Eiweiß beiseite stellen.

Das Eigelb unter die Butter Masse schlagen.

Dann ein Ei nach dem anderen so lange unterschlagen, bis die Masse jedes vollständig aufgenommen hat.

Die Schale von der Orange und von der Zitrone fein abreiben, den Saft auspressen.

Das restliche Mehl mit dem Backpulver sieben, unter die Butter Eier Masse rühren.

Zitronen Kuchen Mandeln 4 Ei

Für den Teig

250 g Butter

175 g Zucker

1 Tüte Vanille Zucker

4 Eier

150 g Mehl

100 g Speisestärke

1 gestrichener TL Backpulver

100 g gemahlene Mandeln

Zum Beträufeln

3 4 El Zitronensaft

Für den Guss

200 g Puderzucker

2 3 El Zitronensaft

Das Fett schaumig rühren.

Nach und nach Zucker, Vanille Zucker und Eier zugeben.

Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, sieben.

Mit den Mandeln unterrühren.

Den Teig in gefetteter Kastenform bei **180 200 Grad ca. 1 Stunde backen**.

Gasherd Stufe 2- 3 ½

Kuchen aus der Form nehmen.

Mit einem Holzstäbchen Löcher in die Oberfläche stechen.

Mit Zitronensaft beträufeln.

Für den Guss Puderzucker mit Zitronensaft verrühren.

Den Kuchen damit bestreichen.

Zitronen Kuchen vom Blech 4 Ei

1 Blech
250 g Butter oder Margarine
150 g Zucker
1 Tüte Vanillinzucker
1 Prise Salz
1 Tüte Abgeriebene Zitronenschale

4 Ei

175 g Mehl
75 g Speisestärke
1 TL Backpulver
50 g Gemahlene Mandeln
5 EL Zitronensaft
150 g Puderzucker
2 EL Orangensaft

1. Fett, Zucker, Vanillinzucker und Salz schaumig rühren. Die Zitronenschale dazugeben, die Ei nacheinander zufügen und unterrühren. Mehl, Stärke, Backpulver und Mandeln mischen und portionsweise, abwechselnd mit 3 EL Zitronensaft unterrühren.
2. Ein kleines Backblech (ca. 28x33 cm) fetten und mit Paniermehl bestreuen. Teig darauf geben und glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 Grad/ Umluft: 150 Grad/ Gas: Stufe 2) ca. 25 Minuten goldgelb backen.
3. Puderzucker, Orangensaft und restlichen Zitronensaft verrühren. Kuchen aus dem Ofen nehmen und sofort mit dem Guss bestreichen. Trocknen lassen.

Obst

Spiegelei Zitronenkuchen 7 Ei M

Zutaten für ca. 16 Stücke
2 Dosen (a 850 ml) Pfirsiche
250 g Butter oder Margarine
150 g Zucker
einige Tropfen Vanille-Aroma
1 Prise Salz
abgeriebene Schale von 1 unbeh. Zitrone
4 Eier und 3 Eigelb (Gr. M)
100 g Mehl
1 Tüte Backpulver

100 ml Milch

Fett (Fettpfanne)

Baisermasse

3 Eiweiß

200 g Zucker

2 TL Zitronensaft

evtl. Zitronenmelisse

Zubereitung

1. Pfirsiche abtropfen lassen. Fett, Zucker, Aroma, Salz und Zitronenschale schaumig schlagen. Eier und Eigelb nacheinander unterrühren. Mehl und Backpulver mischen. Abwechselnd mit Milch kurz unterrühren.

2. Teig auf eine gefettete Fettpfanne (35 x 40 cm) streichen. Pfirsiche mit der gewölbten Seite nach oben auf dem Teig verteilen.

Im vorgeheizten Backofen (Herd 175 °C/Umluft 150 C/ Gas Stufe

ca. 15 min backen.

3. Für die Baisermasse Eiweiß steif schlagen, dabei Zucker und Zitronensaft zugeben. Kuchen aus dem Backofen nehmen. Baisermasse zwischen den Pfirsichen verteilen. Kuchen bei gleicher Temperatur weitere ca. 20 min backen.

4. Kuchen herausnehmen und auskühlen lassen. Evtl. mit Zitronenmelisse verzieren. Dazu schmeckt Schlagsahne.

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde ohne Wartezeit).

Zitronen Blechkuchen 6 Ei M

Teig:

350 g Butter

350 g Zucker

6 Eier

2 TL abgeriebene unbehandelte Zitronenschale

Saft von 1 Zitrone

450 g Mehl

50 g Speisestärke

1P. Backpulver

50 ml Milch

Außerdem:

Saft von je 2 Zitronen und Orangen
150 g Puderzucker

Aus den Teigzutaten einen Rührteig herstellen
Ein Backblech einfetten, den Teig darauf geben und glatt streichen.
Im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 30 Min backen.
Den Kuchen herausnehmen und etwas auskühlen lassen.
Zitronen- und Orangensaft mit Puderzucker verrühren.
Mit einem Holzspieß Löcher in den Kuchen stechen und den Guss auf dem
Kuchen verteilen.

Zitronen Krokant Kuchen 4 Ei M

1 Dose Ananasstücke (446 ml)
100 g Zucker
25 g Butter oder Margarine
50 g Mandelstifte

150 g Zucker
250 g Butter oder Margarine
2 Zitronen (Schale)
1 Päckchen Vanillinzucker

4 Eier

200 g Mehl
100 g Speisestärke
2 TL Backpulver

8 EL Zitronensaft

150 g Vollmilch-Kuvertüre

Ananas abtropfen lassen. Zucker karamellisieren, Fett darin zerlassen,
Mandelstifte zufügen und solange rühren, bis die Stifte vollständig mit dem
Karamell überzogen sind. Masse auf geölter Alufolie erstarren lassen.

Fett, Zucker, Zitronenschale und Vanillinzucker schaumig rühren, Eier
nach und nach zufügen. Mehl bis auf einige Esslöffel mit Speisestärke und
Backpulver mischen und unterrühren. Die Ananasstücke in dem restlichen
Mehl wenden. Zwei Drittel des Mandelkrokants in kleine Stücke brechen
und mit den Ananasstücken unter den Teig heben. Teig in eine mit Back-
papier ausgelegte Kastenform (30 cm) füllen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175° C etwa 70 Minuten backen.

Kuchen stürzen, mehrmals mit einem Holzspießchen einstechen und mit Zitronensaft beträufeln. Mit Kuvertüre überziehen und mit restlichem Krokant verzieren.

Zitronen Kuchen 5 Ei

5 Eier

250 g Butter
250 g Zucker
250 g Mehl
2 Tl. Backpulver
Saft von 1 Zitrone und
1 großen Orange
100 g Puderzucker

Zubereitung:

Margarine schmelzen lassen. Eier und Zucker verrühren. Margarine noch warm dazugeben. Das Mehl zusammen mit dem Backpulver sieben und nach und nach unterrühren. Den Teig in eine ausgefettete Kastenform (30cm) füllen und

im vorgeheizten Ofen backen. 180 ° ca. 45 Minuten

Etwas abkühlen lassen und mit einer Stricknadel mehrmals einstechen. Zitronen und Orangensaft vermischen und den Kuchen damit beträufeln. Bis zum völligen Erkalten in der Form lassen (am besten über Nacht), dann stürzen. Eventuell mit Puderzucker bestreuen.

Zitronen Kuchen Aalborg 6 Ei

Für den Teig

150 g Butter
225 g Zucker
1 Tütchen Vanillezucker

6 Ei trennen

etwas Zitronen Abrieb unbehandelt
300 g Weizenmehl Type 405
2 ½ gestrichene Tl Backpulver

125 ml Milch

125 g Zucker

Zum Aprikotieren

100 g Aprikosen Konfitüre
2 Ei Wasser

Für den Guss

100 g gesiebter Puderzucker
etwas Zitronensaft

Für den Teig Butter geschmeidig rühren.

Nach und nach Zucker 225 g , Vanillezucker, Eigelb und Zitronenschale unterrühren.

Das mit Backpulver gemischte und gesiebte Mehl esslöffelweise abwechselnd mit der Milch unterrühren.

Das Eiweiß mit dem Zucker 125 g steif schlagen, zuletzt unterheben.

Den Teig in eine gefettete NAFPKUCHEN FORM 22 cm Durchmesser füllen.

Im vorgeh. Ofen bei 170 200 Grad ca. 50 Minuten backen.

Das Gebäck stürzen.
Abkühlen lassen.

Zum Aprikotieren die Konfitüre mit Wasser unter Rühren erhitzen.
Das Gebäck damit bestreichen.

Für den Guss Puderzucker mit Zitronensaft zur dünnflüssigen Masse verrühren.

Das Gebäck damit überziehen.

Zitronen Kuchen Ananas 2 Ei M

Für ca. 16 Stücke

100 g Butter
150 g Zucker
1 Tüte Vanille Zucker
1 Prise Jodsalz

2 Eier

250 g Weizenmehl

2 gestrichene TI Backin

125 g flüssige Schlagsahne

Fett f. d. Form

7 Scheiben Ananas a. d. Dose

100 g Puderzucker

1 Tüte Finesse Geriebene Zitronenschale

Aus den ersten 8 Zutaten einen Rührteig bereiten.

In eine Springform 28 cm Durchmesser, Boden gefettet füllen, glattstreichen.

Die Ananas Scheiben darauf verteilen.

Im vorgeh. Ofen bei 160 Grad ca. 40 Minuten backen.

Gasherd Stufe 2 3

Den Boden sofort nach dem Backen aus der Form lösen.

Gesiebten Puderzucker mit Finesse Geriebene Zitronenschale vermischen.

Mit wenig Wasser zu einer dickflüssigen Masse verrühren.

Die Oberfläche des Kuchens damit überziehen.

Bei 16 Stücken pro Stück ca. 930 kJ/222 kcal

3 g E 32 g KH 9 g F

Zitronen Kuchen Blaubeere 4 Ei M o

Für ca. 8 Stücke

je 200 g Butter und Zwieback,

6 Blatt weiße Gelatine,

500 g Blaubeeren,

4 Eier M ,

100 g Zucker,

Saft und abgeriebene Schale von 1 unbeh. Zitrone,

500 g Schlagsahne

Zwieback fein zerbröseln, mit 100 g Butter und braunem Zucker verkneten.

Mit der Zwieback Mischung Boden und Rand einer Springform 22 cm Durchmesser auslegen.

Ca. 20 Minuten kaltstellen.

Gelatine einweichen.

Restliche Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen.

Die Blaubeeren waschen, verlesen und gut abtropfen lassen.

Die Eier trennen.

Eigelbe mit Zucker, Zitronensaft und -schale schaumig rühren.

Eicreme in die Butter rühren.

Die Gelatine ausdrücken, auflösen und unter ständigem Rühren zur Creme geben.

400 g Sahne steif schlagen.

Unter die Creme ziehen, sobald sie zu gelieren beginnt.

½ der Blaubeeren auf dem Zwiebackboden verteilen und die Creme darüber geben.

Die Torte mindestens 2 Stunden kühl stellen.

Die restlichen Beeren auf die Torte geben.

Die restliche Sahne steif schlagen und als Tupfen auf die Torte spritzen.

Zubereitungs-/Arbeitszeit ca. 1 Stunde ohne Wartezeit

Zitronen Kuchen Heidelbeer 1 Ei M

Für ca. 20 Stück

40 g Hefe

250 ml Milch

250 g Zucker

800 g Mehl

250 g Butter

1 Prise Salz

1 Ei

2 unbeh. Zitronen

1 kg Heidelbeeren

3 EL Semmelbrösel

Die Hefe in der lauwarmen Milch mit 1 TL Zucker auflösen.

Mit 500 g Mehl,

75 g Zucker,

100 g geschmolzener Butter,

Salz sowie

Ei verkneten.

Zugedeckt an einem warmen Ort ca. ½ Stunde gehen lassen.

Die Zitronen waschen, von 1 Frucht die Schale abreiben, bei beiden den Saft auspressen.

Die Beeren abbrausen, trockentupfen, mit Zitronensaft mischen.

Den Teig durchkneten.

Auf einen gefetteten Backblech ausrollen.

Mit Bröseln bestreuen.

Die Beeren darauf verteilen.

Mit 2 EL Zucker bestreuen.

Ca. 20 Minuten ruhen lassen.

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Das restliche Mehl mit übriger Butter, restlichem Zucker, Schale zu Streuseln kneten.

Auf die Beeren geben.

Ca. 35 Minuten backen.

Zubereitung ¾ Stunde

Ruhen ca. 50 Minuten

Backen ca. 35 Minuten

Pro Person ca. 330 kcal

E 6 g, F 12 g, KH 47 g

EXTRA Tipp Hefeteig liebt ein warmes Plätzchen

Damit der Hefeteig aufgeht, benötigt er einen lauwarmen Ort ein Ofen mit 50 Grad Temperatur ist ideal und einen Raum, in dem kein Luftzug ist.

Daher sicherheitshalber die Fenster und Türen schließen.

Zitronen Kuchen Himbeer 4 Ei M

Für 8 Stücke

Für den Teig

2 Eier,

40 g Zucker,

1 TL Zitronen Abrieb,

50 g Mehl.

Zutaten für die Füllung

3 Blatt weiße Gelatine,

2 Eier,

80 g Zucker,

1 EL Zitronen Abrieb,

5 ml Zitronensaft,

1/8 l Schlagsahne,

200 g Himbeeren.

Zubereitung

Aus Backpapier eine 15 x 35 cm große Form falten an einer 12 x 28 cm großen REHRÜCKENFORM orientieren, die Papierform aber etwas größer herstellen und auf ein Backblech stellen.

Den Backofen auf 225 Grad vorheizen.

Für den Boden die Eier und den Zucker zusammen schaumig schlagen. Die Zitronenschale und das Mehl dazugeben und leicht unterrühren. Den Teig in die vorbereitete Backform umfüllen, glattstreichen und auf der mittleren Schiene im Ofen etwa 5 Minuten backen.

Den Biskuit etwas abkühlen lassen, das Papier entfernen und den Tortenboden auf eine Größe von 11 x 25 cm zurechtschneiden. Auch hierfür wieder die Rehrückenform zur Hilfe nehmen, der Boden soll gerade eben hineinpassen. Den Boden auskühlen lassen.

Für die Füllung die Gelatine einweichen. Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen, die Zitronenschale und den Zitronensaft unterrühren. Die Gelatine auflösen und unter die Creme rühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben. Die Backform mit Klarsichtfolie auslegen. Die Himbeeren in die Form geben. Die Zitronencreme über die Himbeeren geben und glattstreichen, zuletzt den Boden auf die Creme legen und leicht andrücken. Mit Folie zudecken.

Die Sahne Creme ca. 3 -4 Stunden im Kühlschrank gelieren lassen.

Zum Servieren die Folie abheben.

Den Kuchen auf ein Brett stürzen.

Die Form abheben und die Folie entfernen.

Zitronen Kuchen Kirsch 4 Ei M

Für ca. 16 Stücke

1 Glas 720 ml Sauerkirschen
150 g Butter/Margarine
200 g Zucker

4 Eier

1 Päckchen unbeh. Zitronen Abrieb
375 g + 2 EL 25 g Mehl
1 Päckchen Backpulver

5 -6 EL Milch

150 g Puderzucker
2 EL Krokant

100 g Schlagsahne

Die Kirschen abtropfen lassen.

Fett und Zucker cremig rühren
Die Eier nach und nach unterrühren.
1 Prise Salz und Zitronenschale unterrühren.
375 g Mehl und Backpulver mischen, mit der Milch unterrühren.
Die Kirschen, bis auf einige zum Verzieren, mit 2 EL Mehl bestäuben und unterheben.

Eine Napfkuchenform ca. 2 Liter Inhalt fetten und mit Mehl ausstreuen.
Den Teig einfüllen.

Im vorgeh. Ofen bei 175 Grad ca. 60 -70 Minuten backen.

Umluftherd 150 Grad
Gasherd Stufe 2

Den Kuchen etwas abkühlen lassen.

Dann auf ein Kuchengitter stürzen.
Vollständig auskühlen lassen.

Puderzucker und Zitronensaft glattrühren.
Den Kuchen mit dem Guss überziehen.
Mit Krokant bestreuen.

Die Sahne steif schlagen.
Den Kuchen mit Sahne Tuffs und den restlichen Kirschen verzieren.

Zubereitungszeit ca. 1 ½ Stunden ohne Wartezeit

Zitronen Kuchen Mandel Krokant Ananas 4 Ei

Für ca. 18 Stücke

1 Dose 446 ml Ananas in Scheiben
3 unbeh. Zitronen
250 g Zucker
275 g Butter/Margarine
50 g Mandelstifte
Öl f. d. Alufolie
1 Päckchen Vanille Zucker

4 Eier

200 g Mehl
100 g Speisestärke
2 TL Backpulver
Zitronen Abrieb
Alufolie
Backpapier

Ananas in Stücke schneiden.
Von 2 Zitronen die Schale abreiben, den Saft auspressen.
100 g Zucker karamellisieren lassen.
25 g Fett darin zerlassen.
Mandeln zufügen.
Rühren, bis alle mit Karamell überzogen sind.
Die Masse auf geölte Alufolie streichen.
Fest werden lassen.

Übriges Fett, restlichen Zucker, Zitronenschale und Vanille Zucker schaumig rühren.
Die Eier nach und nach unterrühren.
Mehl, bis auf 2 Esslöffel, Stärke und Backpulver mischen und unterrühren.
Zitronenabrieb zufügen.

Die Ananas im restlichen Mehl wenden.
2/3 Krokant in Stücke brechen.
Mit Ananas unter den Teig heben.

Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform 30 cm lang streichen.

Im vorgeh. Ofen bei 175 Grad ca. 70 Minuten backen.

Umluftherd 150 Grad
Gasherd Stufe 2

Den Kuchen stürzen.

Mehrmals mit einer Gabel einstechen.
Mit Zitronensaft beträufeln.
Auskühlen lassen.

Die Kuvertüre schmelzen.
Den Kuchen damit überziehen.

Restlichen Krokant in Stücke brechen.
Übrige Zitrone in Scheiben schneiden.

Den Kuchen mit Krokant und Zitrone verziert servieren.

Zeitaufwand ca. 1 ¾ Stunden
Pro Stück ca. 1340 kJ/320 kcal
E 4 g F 19 g KH 35 g

Zitronen Kuchen Orange 6 Ei M

Für den Mürbeteig

250 g Mehl
125 g Butter
1 Prise Salz
75 g Zucker

1 Ei

Den Mürbeteig bereiten .

Dann bei 200 Grad ca. 20 Minuten backen.

200 g Zucker

5 Eier

125 g Sahne

Saft von 3 Zitronen
Saft von 1 Orange
2 Orangen

Zucker und Eier schaumig rühren.
Die steif geschlagene Sahne und die Säfte vorsichtig unterheben.
Die Creme auf den Boden verstreichen.

Nochmals bei 160 Grad a. 1 ¼ Stunden fertig backen.

Auf den abgekühlten Kuchen Orangen Scheiben arrangieren.

Zitrus Avocado Kuchen 3 Ei M

Für ca. 12 Stück

Für den Boden

1 Avocado
1 El Wasser

3 Ei trennen

½ TI Zimt
½ TI Kardamom
1 Prise Jodsalz
30 g Kakao
1 TI Backpulver
50 g Weizenmehl
50 g Puderzucker

Für die Avocado Creme

2 Avocados
Saft von 1 Zitrone
2 El Puderzucker

100 ml steifgeschlagene Sahne

Zum Belegen

1 Avocado
4 -5 Zitrus Früchte Orangen, Grapefruits
5 6 El Orangen Marmelade

Eiweiß mit dem Puderzucker zu cremigem Schnee aufschlagen
Die Avocado schälen, das Fruchtfleisch mit Gabel oder Mixer zerkleinern
Zusammen mit Eigelb, Wasser und den Gewürzen schaumig rühren
Das Mehl mit dem Kakao und dem Backpulver mischen
½ des Eischnees unter die Eigelb Masse heben, dann mit dem restlichen Eischnee und dem Mehl Kakao Gemisch vorsichtig untermengen

Eine Springform 26 cm Durchmesser oder eine OBSTKUCHENFORM fetten
Den Teig aufstreichen

Im vorgeh. Ofen bei 160 Grad ca. 20 Minuten backen

Den Boden auskühlen lassen

Aus der Form nehmen

Für die Creme das Avocado Fruchtfleisch mit dem Saft und dem Zucker pürieren

Die Sahne unterziehen

Die Avocado quer in Spalten schneiden

Mit dem aufgegangenen Saft beträufeln

Den Boden mit der Creme bestreichen

Mit den Früchten belegen

Die Orangen Marmelade erwärmen

Durch ein Sieb streichen

Die Früchte damit abglänzen

Bei 12 Stücken pro Stück ca. 1325 kJ/317 kcal

5 g E 20 g KH

Quark - Käse

Zitronen Kuchen 13 Ei M

Quarkölteig:

150 g Magerquark,

6 EL öl,

1 Ei,

75 g Zucker

Salz, Zitronenschale,

1 Vanillezucker,

300 g Mehl,

1 Backpulver

2 Pfd. Quark,

ca.250 g Zucker,

125g Margarine,

8 Eier,

Bittermandelöl,
4 EL Kartoffelstärke,
2 TL Backpulver,
Zitronenschale,
4 Vanillezucker,
Rum

Quarkmasse abends anrühren und über Nacht in den Kühlschrank stellen
1 Pudding kochen und warm unterrühren

Zitronenmasse

4 Zitronen,

5 Eier,

270g Zucker,
1 gekochter Pudding (ohne Zucker)

Saft und Schale der Zitronen mit den Eiern im Wasserbad dick rühren,
dann den Zucker und etwas Butter druntergeben. Den kalten Pudding un-
terrühren

Teig auf ein Backblech geben, die Quarkmasse draufstreichen und die Zit-
ronenmasse drübergeben.

backen bei 175° Umluft ca. 40 min

Wenn der Kuchen kalt ist Buttercreme drauf und evtl. Schockoguß drüber.

Zitronen Kuchen herzig 6 Ei M

Für ca. 20 Stücke

375 g Butter
375 g Zucker
Abrieb + Saft von 2 unbeh. Zitrone
125 g Speisestärke

6 Eier

275 g Mehl
1 Päckchen Backpulver

3 EL Milch

100 g Puderzucker
1 Beutel Götterspeise „Zitronen Geschmack“
für ½ Liter Wasser

400 g Schlagsahne

100 g Doppelrahm Frischkäse

1 2 EL bunte Zuckerstreusel

Butter, 250 g Zucker und Zitronenschale schaumig rühren.

½ Stärke und Eier unterrühren.

Restliche Stärke, Mehl und Backpulver mischen, mit der Milch unterrühren.

Den Teig auf ein gefettetes, mit Paniermehl bestreutes Backblech ca. 32 x 27 cm streichen.

Bei 175 Grad ca. ½ Stunde backen.

Puderzucker und ca. 3 EL Zitronensaft glatt rühren.

Den Kuchen noch heiß damit bestreichen.

Auskühlen lassen.

Götterspeise mit ¼ Liter Wasser verrühren.

Ca. 5 Minuten quellen lassen.

100 g Zucker zufügen.

Erhitzen, bis alles gelöst ist nicht kochen.

In eine Schüssel geben.

Kühlen.

Zwischendurch umrühren.

Die Sahne steif schlagen.

Käse, restlichen Zucker und 5 EL Zitronensaft verrühren.

Sobald die Speise zu gelieren beginnt, zuerst die Creme, dann die Sahne unterheben.

Evtl. 5 10 Minuten kühlen, bis die Creme fest genug ist.

Creme in einen Spritzbeutel füllen.

Den Kuchen in Stücke schneiden.

Auf jedes Stück ein Herz spritzen.

Kühlen, bis die Creme fest ist.

Mit Zucker Streuseln bestreuen.

Zubereitungszeit ca. 1 ½ Stunden ohne Wartezeit

Pro Stück ca. 420 kcal

E 5 g, F 16 g, KH 41 g

Zupfkuchen mit Quark und Äpfeln 5 Ei M

Für den Mürbeteig

300 g Mehl,
30 g Kakaopulver,
1 TL Zimt,
100 g Puderzucker,
150 g Butter,

1 Ei.

Für die Quarkfüllung

100 g Butter,
100 g Puderzucker,
2 P. Vanillezucker,
abger. Schale einer unbeh. Zitrone,

4 Eier,

750 g Magerquark,

150 ml Sahne,

2 P. Karamellspuddingpulver.

Außerdem

2 kleine rote Äpfel,
100 ml Apfelsaft,
50 g Puderzucker.

Mürbeteig

Mehl, Kakao, Zimt, Puderzucker, Butter in Flöckchen und Ei zu einem glatten Teig verkneten. In Folie wickeln und ca. 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen. Füllung Weiche Butter, Puderzucker, Vanille Zucker und Zitronenschale cremig rühren. Nacheinander die Eier unterrühren. Quark, Sahne und Puddingpulver unterziehen. Fertigstellung

Backofen auf 175 C (Umluft 155 C) vorheizen.

1/3 des Teiges auf der bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Einen Springformboden (26 cm) mit Backpapier auslegen, den Teig in die Form geben. 1/3 des Teiges zur Rolle formen und als 5 cm hohen Rand hochziehen. Quarkmasse auf den Boden geben und glatt streichen. Restlichen Teig in Stücke zupfen und auf die Quarkmasse setzen. Im Ofen ca. 70 Min. backen. Anschließend auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Die Äpfel vierteln, entkernen und in feine Spalten schneiden. Apfelsaft in einem Topf erhitzen und die Apfelspalten darin 1 2 Min. dünsten. Abtropfen und abkühlen lassen. Den Kuchen damit verzieren und mit Puderzucker bestäuben. Back Tipps Falls der Mürbeteig noch etwas klebt, kein zusätzliches Mehl unterkneten. Rollen sie ihn besser zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie aus. Dünsten sie die Apfelspalten statt in Apfelsaft in der glei-

chen Menge Calvados. Das verleiht ihnen ein besonders feines Aroma. Wie wär's mal damit Sie berieten den Teig ohne Kakao zu und verwenden für die Quarkfüllung anstelle von Karamell zwei Päckchen Schokoladenpuddingpulver. Sie können den Kuchen dann z.B. auch mit in Likör marinierten Orangenspalten verzieren.

Hinweis für Word

Die Sammlung ist mit **Verdana 12** geschrieben, wer eine kleinere Schriftgröße benutzt, bei dem stimmen die Seitenzahlenangaben nicht mehr, Sind aber weiterhin aktiv. Der/die gehe bitte auf das jeweilige Verzeichnis , erst Inhaltsverzeichnis, dann Index, mit der RECHTEN Maustaste

Felder aktualisieren / gesamtes Verzeichnis aktualisieren.
Dann speichern, O K.

Mit freundlichen Grüßen

Hans

Hinweis M

Das **M** in den Titelleisten , bedeutet nur, das sich im Rezept , Kuh Milch Produkte, befinden

Mit freundlichen Grüßen

Hans, Montag, 9. Januar 2006

Hinweis Ei

Das **Ei** in den Titelleisten , bedeutet nur, das sich im Rezept , **Ei** Produkte + deren Anzahl, befinden

Montag, 9. Januar 2006

Mit freundlichen Grüßen

Hans