Ein Rezept von **Tiny Spoon** · Julia Radtke

Frühling / Ostern / Kinder /

Cremiger Zitronenkuchen

Dieser Kuchen hat einen Boden, der an Shortbread erinnert und eine Creme, die als Lemon-Curd durchgehen könnte. Eine Kombination, die ich zeimlich stark finde! Dazu ist er auch noch unglaublich schnell und einfach zubereitet. Gerade für die kommenden warmen Frühlingstage der perfekte Kuchen-Snack am Nachmittag.

Wichtig ist, dass alle Zutaten Zimmertemperatur haben. Die Eier und Butter sollten also nicht direkt aus dem Kühlschrank kommen. Für die geriebene Zitronenschale, achtet ihr am besten auf Bio-Qualität. Und dann kann eigentlich nichts mehr schief gehen. Kinderleicht und super lecker!

Zutaten für den Boden

- 100 gr - Butter
- 50 gr - Zucker
- 125 gr - Mehl
- 1 Prise - Salz

Zutaten für die Creme

- 3 - Eier
- 100 gr - Puderzucker
- 2 EL - Mehl
- 120 ml - Zitronensaft
- 1 Stück - geriebene Zitronenschale

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.
2. Alle Zutaten für den Boden verrühren. Wenn der Teig etwas krümelig ist, ist das ganz normal. Den Teig in einer kleinen Auflaufform ebenmäßig verteilen und mit den Händen fest drücken. Mit einer Gabel behutsam ein paar Löcher piecksen.
3. Den Boden für 20 Minuten vorbacken.
4. In der Zwischenzeit die Creme zubereiten. Hierfür den Puderzucker und Mehl sieben und mit den restlichen Zutaten vermengen. Die Creme ist sehr flüssig - das ist richtig so!
5. Die Flüssigkeit auf den vorgebackenen Boden geben und für weitere 25 Minuten im Backofen garen.
6. Den Kuchen anschließend gut auskühlen lassen, mit etwas Puderzucker bestäuben und in beliebig große Stücke schneiden.

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia