

Zitronenkuchen

ca. 12 Stück  gelingt leicht  bis zu 40 Min.



Zutaten:

Spezialmasse:

150 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse
6 Dotter (Größe M)
2 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
60 g gesiebter Staubzucker
6 Eiklar (Größe M)
60 g Zucker
1 Prise Salz
80 g glattes Mehl
2 EL Maisstärke
80 g zerlassene Butter

Zum Tränken:

Saft von 2 Zitronen
2 EL Zucker
ca. 62 ml Wasser

Füllung:

3 EL Orangenmarmelade

Zum Bestreichen:

3 EL heiße Orangenmarmelade

Glasur:

100 g gesiebter Staubzucker
Saft von 1 Zitrone
1 EL heißes Wasser

Zum Bestreuen:

Dr. Oetker Pistazien gehackt

Zum Verzieren:

Zitronenschalenstreifen

1 Spezialmasse:

Für die Masse Marzipan mit Dottern und Zitronenschale in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) glatt rühren verrühren. Den Zucker nach und nach dazugeben. Eiklar mit Zucker und Salz aufschlagen und unter die Marzipanmasse heben. Mehl und Stärke vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel mit der Butter unterheben.

Die Masse in eine befettete, bemehlte Sternform füllen und glatt streichen.

Die Form in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C
Backzeit: ca. 35 Minuten

Den erkalteten Kuchen 1-mal durchschneiden.

2 Zum Tränken und Füllen:

Zitronensaft, Zucker und Wasser aufkochen, vom Herd nehmen und erkalten lassen. Den Kuchen damit tränken und mit Marmelade füllen.



- 3 **Zum Bestreichen:**
Oberfläche und Rand des Kuchens mit Marmelade bestreichen.

- 4 **Glasur und zum Bestreuen und Verzieren:**
Für die Glasur Zucker mit Zitronensaft und Wasser verrühren. Den Kuchen damit glasieren, mit Pistazien bestreuen und mit Zitronenschalenstreifen verzieren.

