

Sonntagskuchen

Claudia Hennicke-Pöschk

Freitag, den 05.05.2023

Königlicher Zitronensahne-Kuchen mit Erdbeeren (Victoria Sponge Cake) Für 12 Stück

Zutaten

Für den Teig:

6 Eiweiß (Größe M)
160 g Zucker
100 g Marzipanrohmasse
6 Eigelb (Größe M)
150 g weiche Butter
Salz
1 Pck. Vanillezucker
1 TL Zitronenpaste (siehe Extrarezept)
160 g Weizenmehl (Type 405)

Für die Füllung:

70 g Butter
1 Ei (Größe M)
3 Eigelb (Größe M)
80 g Zucker
2 TL Zitronenpaste (siehe Extrarezept)
130 g Zitronensaft
2 Blatt Gelatine
300 g Schlagsahne
250 g Erdbeeren
150 g Erdbeerkonfitüre

Für die Dekoration:

frische Pfefferminze

Außerdem:

Backblech
Backpapier
Tortenring (Æ 26 cm, 5 cm hoch)
Schlagkessel mit Standring

Zubereitung

1. Ein Backblech mit Backpapier belegen und einen Tortenring (Æ 26 cm, 5 cm hoch) daraufstellen. Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. **Für den Teig** die Eiweiße und 120 g Zucker in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine zu einem cremigen Eischnee schlagen und beiseitestellen.
3. Das Marzipan auf der groben Seite einer Vierkantrebe in eine Schüssel raspeln. Nach und nach das Eigelb zugeben und mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine klümpchenfrei verrühren.
4. Butter, restlichen Zucker (40 g), Vanillezucker, Salz und Zitronenpaste zugeben und 5 Minuten schaumig rühren.
5. Die Hälfte vom Eischnee zu Marzipanmischung geben und mit einem Silikonschaber vorsichtig unterrühren.
6. Restlichen Eischnee zugeben, das Mehl darüber sieben und mit einem Schneebesen kurz unterheben. Teig in den vorbereiteten Tortenring geben.
7. Im heißen Ofen auf dem Blech in der Ofenmitte 35-45 Minuten backen.



8. Kuchen auf dem Blech auf einem Gitter auskühlen lassen.
9. Inzwischen **für die Füllung** eine Zitronencreme herstellen. Dafür Butter, Ei, Eigelb, Zucker, Zitronenpaste und Zitronensaft in einen Schlagkessel geben und unter ständigem Rühren mit einem Silikonschaber über einem heißen Wasserbad erhitzen, bis das Ei stockt.
10. Die Zitronencreme durch ein Sieb in eine Schüssel passieren und zurück in den Schlagkessel geben. Schlagkessel in ein kaltes Wasserbad stellen und die Creme unter gelegentlichem Rühren abkühlen lassen.

Unser Tipp: Statt die Zitronencreme selbst herzustellen, kann man auch ein Lemon Curd kaufen. Lemon Curd ist ein besonders in Großbritannien verbreiteter Zitronenaufstrich. Die Masse hat eine Puddingartig-cremige Konsistenz. Gibt es in den meisten Lebensmittelläden zu kaufen.

11. Inzwischen die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne steifschlagen.
12. Gelatine ausdrücken und mit 5-6 EL Lemoncurd in einen kleinen Topf geben. Unter Rühren bei milder Hitze auflösen und mit einem Schneebesen unter das restliche Lemoncurd rühren. Sahne unterheben. Beiseitestellen.
13. Erdbeeren waschen, trockentupfen und entkernen. 6 bis 8 Erdbeeren beiseitelegen, restliche Erdbeeren würfeln.
14. Kuchen in der Mitte waagrecht durchschneiden. Den unteren Teil in den Ring auf eine Tortenplatte legen und mit Erdbeerkonfitüre bestreichen.
15. 2/3 der Zitronencreme-Sahne darauf verteilen und mit Erdbeerwürfeln bestreuen. Zweiten Boden auflegen und mit der restlichen Zitronencreme-Sahne bestreichen.
16. Beiseite gelegte Erdbeeren entkernen, halbieren, auf den Kuchen legen und mit abgezapften Minzblättchen dekorieren.

Zitronenpaste-Rezept

Zutaten:

- 250 g Bio-Zitronen (ungespritzt)
- 250 g Zucker

Zubereitung:

1. Für die Zitronenpaste die Zitronen vierteln und in Würfel schneiden, dabei die Blüten- und Stielansätze sowie die Kerne entfernen.
2. Die zerkleinerten Zitronenstücke mit dem Zucker in einen Standmixer geben und fein mixen.
3. Die Zitronenpaste in einen Behälter abfüllen, mit Namen und Datum versehen und im Kühlschrank aufbewahren, alternativ tiefkühlen. Die Zitronenpaste ist im Kühlschrank ca. 3 Wochen und tiefgekühlt 2 Monate haltbar.