

Sonntagskuchen

Claudia Hennicke-Pöschk

Freitag, den 08.03.2024

Kleine Zitronenkuchen

Für 6 Stück

Zutaten:

Für den Zitronenteig:

100 g Butter
250 g Zucker
5 Eier (Größe M)
60 g Zitronenpaste (siehe Extrarezept)
40 g gewürfeltes Zitronat
150 g Crème fraîche
etwas Salz
4 EL Zitronenlikör (Limoncello)
260 g Weizenmehl (Type 405)
9 g Backpulver

Für die Tränke:

100 g Zucker
100 g Wasser
120 g Zitronensaft, frisch gepresst
5 EL Zitronenlikör (Limoncello)

Für die Glasur:

150 g Puderzucker
1-2 EL Zitronensaft
6 Bio-Zitronenscheiben (nach Bedarf)



Außerdem:

6 Mini-Backformen (à 200 g Inhalt, alternativ eine große Kastenform)
Weiche Butter für die Formen
Backpapier

Zubereitung:

1. Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Backformen fetten.
2. **Für den Zitronenteig** die Butter in einen kleinen Topf geben und zerlassen. Topf von der Kochstelle nehmen.
3. Zucker und Eier in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren.
4. Nacheinander Zitronenpaste, Zitronat, Crème fraîche, 1 Prise Salz, zerlassene Butter und Likör unterrühren.
5. Mehl mit dem Backpulver in eine Schüssel geben, mischen, auf die Zitronenmischung sieben und kurz unterrühren.
6. Zitronenteig in die vorbereiteten Förmchen füllen.
7. Im heißen Ofen auf dem Rost in der Ofenmitte etwa 50 Minuten backen, dabei nach 10 Minuten die Ofenhitze auf 165 Grad reduzieren.
8. Inzwischen **für die Tränke** Wasser und Zucker in einen kleinen Topf geben und aufkochen. Läuterzucker kochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
9. Von der Kochstelle nehmen. Zitronensaft und Zitronenlikör unterrühren.
10. Küchlein nach dem Backen vorsichtig auf Backpapier stürzen.
11. Jeweils 3 EL Zitronen Tränke in die Formen geben und die Kuchen wieder in die Formen setzen. Restliche Tränke gleichmäßig auf die Küchlein verteilen. Küchlein in der Form auf einem Gitter eine Stunde abkühlen lassen.
12. **Für die Glasur** Puderzucker und Zitronensaft in einer kleinen Schüssel verrühren. Küchlein aus den Formen nehmen und mit Zitronenglasur bestreichen.



13. Nach Belieben mit Zitronenscheiben dekorieren.

Rezept Zitronenpaste

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 eingefrieren.

Die Zitronenpaste ist im Kühlschrank ca. 3 Wochen und tiefgekühlt 2 Monate haltbar.

Unser Tipp: Mit Orangen funktioniert das Rezept genauso.