

Backform Cake Cups



Art.-Nr. 661073



STÄDTER®

## Lemon Curd Cake Cups

FÜR 12 CAKE CUPS | ARBEITSZEIT: CA. 45 MINUTEN | BACKZEIT: 15 MINUTEN

**Zutaten für den Lemon Curd:** 3 frische Bio-Zitronen, 3 Eier, 100 g Zucker, 90 g kalte Butter | **Zutaten für den Teig:** 7 Eier, 150 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, etwas Zitronenabrieb, 1 Prise Salz, 200 g Mehl, ½ TL Backpulver, 200 g flüssige Butter | **Zutaten für das Topping:** 500 g Sahne, 100 ml Zitronenlimo, 1 Pck. STÄDTER Sahnefest Neutral, ½ TL Vanilleextrakt

### Zubereitung des Lemon Curd:

Die Zitronen heiß abspülen, mit einem Zestenreißer oder einer Reibe die Schale abreiben und in einen großen Topf geben. Den Saft der Zitronen auspressen (sollte ca. 100 ml Saft ergeben) und mit dem Abrieb aufkochen. Eier und Zucker schaumig aufschlagen, zu dem Zitronensaft geben und auf niedriger Hitze köcheln lassen, bis die Masse stockt; dabei ständig rühren. Den Lemon Curd sofort durch ein Sieb streichen und auf 75 °C abkühlen lassen. Die Butter stückchenweise hinzugeben und einrühren. Den Lemon Curd abkühlen lassen.

### Zubereitung des Teiges:

Eier, Zucker, Vanillezucker, Zitronenabrieb und Salz hell-cremig aufschlagen. Mehl mit Backpulver mischen und vorsichtig unter

die Ei-Zucker-Masse heben. Die flüssige Butter kurz unterziehen und den fertigen Teig in die gefettete und bemehlte Backform füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 170 °C Umluft für ca. 15 Minuten backen. Nach dem Backen die Form 5-10 Minuten abkühlen lassen. Anschließend die Cake Cups auf ein Kuchengitter stürzen und komplett auskühlen lassen.

### Zubereitung des Toppings:

Die Sahne aufschlagen. Das Sahnefest mit der Zitronenlimo anrühren und unter die geschlagene Sahne rühren. Die Masse in einen Spritzbeutel mit einer 14er-Sterntülle füllen. Die Cake Cups zur Hälfte mit Sahne füllen und mit Lemon Curd auffüllen. Die restliche Sahne auf die Cake Cups dressieren und mit Zitronenscheiben dekorieren.

