

Zitronenkuchen für kleine Backformen



Ich habe für dieses Projekt eine Minikuchenform mit 10 cm Durchmesser ausgewählt, weil diese recht verbreitet sind. Es gibt z. B. Silikon-Minigugelhupfe mit 10 cm Durchmesser und kürzlich gab es bei einem bekannten Kaffeeröster Oster-Silikonformen, die neben einem Hasen und der passenden Karotte auch eine Blume mit genau diesem Maß enthielt. Für die habe ich mich entschieden. Hase und Karotte wurden selbstverständlich mit gebacken und sofort von meinen Männern vertilgt. Für ein komplettes Osterset oder für ca. 4 Minigugelhupfe mit 10 cm braucht ihr folgende

Zutaten:

1 große Biozitrone
110 g weiche Butter
100 g Zucker
1 Päckchen Bourbon Vanillezucker
2 Eier
125 g Mehl
60 g Speisestärke
1 TL Backpulver

Dieses Rezept entspricht so in etwa einem halben Rezept für eine normale Kastenkuchenform.

So wird gerührt:

1. Die Zitrone heiß abspülen und gut abtrocknen. Die Schale abreiben und den Saft auspressen.
2. Die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker schön schaumig schlagen und erst nach und nach die beiden Eier dazugeben.
3. Mehl, Stärke und Backpulver mischen und über die Masse Sieben. Abgeriebene Zitronenschale und 3 EL von dem Saft dazugeben und alles sachte unterrühren.
4. Den Teig in die Formen füllen. Achtung! Die Form bitte nicht zu voll machen, gut halb gefüllt ist ausreichend, sonst geht der Kuchen zu stark über die Form hinaus und passt anschließend nicht in die Tortenschachtel! (Wenn ihr keine Silikonformen benutzt, nicht vergessen gut zu fetten!) und bei ca. 180 Grad (Umluft 160 Grad) im Ofen 30-40 Minuten backen. Die Backzeit hängt sehr stark vom Ofen ab. Meiner heizt z. B. immer sehr ordentlich und ich schaue lieber zu früh, als zu spät ob der Kuchen fertig ist, also lieber rechtzeitig eine Stäbchenprobe machen.

Dazu passt die Tortenschachtel 10 x 10 x 5 cm, deren Anleitung ihr ebenfalls als PDF herunterladen könnt.