# REZEPT FÜR GEFRORENER LEMON-CREAM-CAKE

## GEFRORENER LEMON-CREAM-CAKE

Schwierigkeitsgrad: anspruchsvoll

**für 12 Stücke | 70 Min. | + Abkühl- und Gefrierzeit**

### Zutaten

- 150 g Weizenmehl Type 405
- 340 g SweetFamily Weißer Rohrzucker
- 230 g kalte Butter
- 5 Bio-Zitronen
- 5 sehr frische Eier (M)
- 600 g Doppelrahm-Frischkäse
- 300 g Crème fraîche
- 100 g Kokoschips

6454

## ZUBEREITUNG

| 659 | 12 | 42 | 47 |
|---|---|---|---|
| Kcal | Gramm | Gramm | Gramm |
| Pro Stück ca. | Eiweiß | Kohlenhydrate | Fett |

1. Eine eckige Auflaufform (22 x 18 cm) mit Backpapier auslegen. Backofen auf 180 °C Ober- /Unterhitze vorheizen. Mehl, 60 g Rohrzucker, 80 g kalte Butter und 2 EL kaltes Wasser zu einem krümeligen Teig verkneten. Teig in die vorbereitete Form geben, fest andrücken und im heißen Ofen ca. 35 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

2. Für die Zitronencreme übrige Butter würfeln und kalt stellen. 4 Zitronen heiß waschen, Schale fein abreiben. Alle Zitronen auspressen, 200 ml Saft abmessen (bei Bedarf mit wenig Wasser auffüllen). Mit Zitronenschale und 160 g Rohrzucker aufkochen. 3 Eier trennen. Eigelb mit übrigen 2 Eiern kurz verrühren. Kochenden Zitronensaft unter Rühren zufügen. Masse in den Topf zurückgießen und unter ständigem Rühren erhitzen (dabei nicht kochen lassen!), bis die Masse dickcremig wird. Vom Herd nehmen und kalte Butterwürfel unter Rühren darin schmelzen. Creme durch ein Sieb in eine Schüssel streichen und auskühlen lassen.

3. Für die Frischkäsecreme Eiweiß steif schlagen. Frischkäse, Crème fraîche und übrigen Rohrzucker cremig rühren. Eischnee locker unterziehen.

4. Die Hälfte der Frischkäsecreme auf den Mürbeteigboden streichen. Erst Zitronencreme, dann restliche Frischkäsecreme darauf verteilen. Lemon-Cream-Cake mindestens 4 Stunden tiefkühlen.

5. Vor dem Servieren geeisten Kuchen aus der Form lösen und Backpapier entfernen. Kuchen in Stücke schneiden und leicht antauen lassen. Mit Kokoschips garnieren.

# REZEPT FÜR GEFRORENER LEMON-CREAM-CAKE