



Zitronenkuchen mit Lemoncurd Füllung

Diese Rezept ist eindeutig eines meiner Lieblingsrezepte für Motivtorten. Der Kuchen ist wunderbar fluffig und durch die Zitrone und das Lemoncurd schön frisch und nicht zu süß. Nach Geschmack kann man auch den Zucker im Teig noch etwas mehr reduzieren.

Das Originalrezept kommt von dem wunderbaren Blog [Sarahs Torten- und Cupcakes](#). Vielen lieben Dank an Sarah an dieser Stelle.

Zutaten:

350g Butter
350g Zucker
350g Mehl
6 Eier
1 Vanillezucker
1 Backpulver
100 ml Zitronensaft
1x Zitronenabrieb
1 Glas Lemoncurd (z.B. von Chivers oder selbstgemachtes)

Zubereitung:

Eier, Vanillezucker und Zucker schaumig rühren, dann weiche Butter einarbeiten.

Mehl mit dem Backpulver und Zitronenabrieb mischen und abwechselnd mit dem Zitronensaft unter die Eirmischung rühren.

Bei 160 °C ca. 45 Min. backen (Stäbchenprobe)

Nach dem Auskühlen mit Lemoncurd füllen.

In einer 22er Backform kommt man auf ca. 8-10 cm Höhe.

Danke Sarah! :-)

