

PwC Kuchenrezepte

Investmentforum 2021

17. Juni 2021



Zitronenkuchen

Zutaten:

200g	Mehl	1 TL	Backpulver
1	Bio Zitrone	125g	Butter
200g	Zucker	2	Eier
150g	Mascarpone	150g	Puderzucker

Optional: 125g geröstete Pistazienkerne

Zubereitung

1. Die gesamte Schale der Zitrone abraspeln, den Saft auspressen und beides beiseite stellen. Butter und Zucker mit dem Schneebesen-Aufsatz eines Rührgeräts cremig rühren.
2. Mehl, Backpulver, Mascarpone, Zitronensaft und Schale dazugeben, zu einem glatten Teig verrühren und in eine gefettete, mit Mehl bestäubte Kastenform füllen, glatt streichen.
3. Im vorgeheizten Backofen bei 150 °C Umluft ca. 60 Minuten backen.
4. Abkühlen lassen, Puderzucker mit 3 EL Wasser glatt rühren und als Zuckerguss auf dem Kuchen verteilen.

Profi-Tipp:

Der Zuckerguss kann gerne zusätzlich mit Pistazien getoppt werden!

Ina Mauntel, Assurance

