Zitronentörtchen

Kuchen » Zitronen

Zutaten (16 Stück)

» 100g Butter/Margarine
» 150g Zucker
» 2EL Schlagsahne
» 2 Zitrone(n)
» 2 Ei(er)
» 1EL Vanillinzucker
» 2cl Amaretto
» 1 Prise Salz
» 100g Mehl
» 50g Stärke
» 1TL Backpulver
» 100g gem. Mandeln
» 2EL Öl
» 150g Puderzucker
» 40g Mandelblättchen

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
über 120min

Rezept-Foto

Zubereitung

1. Butter mit 50g Zucker und Sahne bei schwacher Hitze schmelzen, dabei so lange rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Mischung abkühlen lassen. Die 2 Formen (Durchmesser 18cm) gut fetten und mit Mandelblättchen ausstreuen. Die Mandelblättchen am Rand der Form andrücken.

2. Die unbehandelte Zitrone heiß waschen, trockentupfen und die Schale abreiben. Mit 1EL Zucker mischen. Beide Zitronen schälen und filetieren, dabei den Saft auffangen. Alle Kerne entfernen. Die Zitronenstücke mit dem Saft zugedeckt beiseite stellen. Den Ofen auf 160°C vorheizen.

3. Eier trennen. Eigelbe mit 50g Zucker, Vanillinzucker und Amaretto cremig rühren. Eiweiße mit übrigem Zucker und Salz steif schlagen. Den Eischnee auf die Eigelbcreme geben. Mehl mit Speisestärke und Backpulver über den Eischnee sieben. Die Butter, Zitronenschale und gemahlene Mandeln hinzufügen. Alles vorsichtig mischen. Den Teig in die Form füllen und glattstreichen. Die Zitronenstücke abtropfen lassen und gleichmäßig darüber verteilen. Den Saft beiseite stellen.

4. Die Kuchen im Ofen (untere Schiene, 140°C) in 50-55min goldbraun backen. Die Stäbchenprobe machen. Die Kuchen herausnehmen und abkühlen lassen. Vorsichtig aus den Formen lösen. Für den Guß den Zitronensaft mit Öl und etwa 2EL Wasser in einen Topf geben und unter Rühren aufkochen lassen. Den Topf von der Herdplatte nehmen. Den Puderzucker hineinsieben und glattrühren, dabei evtl. noch etwas Wasser hinzufügen. Die Törtchen mit dem Guss überziehen.

Nährwerte: 290kcal/E5g/F1g/KH21g pro Stück

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke