
Typ: Verschiedenes **Quelle:** Patricia Wells: Die Bistro-Küche, S. 234

Bemerkungen: Die Franzosen haben viele köstliche Rezepte mit Zitrone, und dies hier ist eines meiner liebsten. Dieser Kuchen ist genau das, was man um drei Uhr nachmittags zu einer schönen Tasse Kaffee oder Tee braucht. Er schmeckt ebenso gut wie ein Dessert; man kann dazu ein Apfel- oder Birnenkompott reichen oder Scheiben von frischer Ananas. Am zweiten oder dritten Tag schmeckt er fast noch besser

Zutaten Ergibt 2 Kuchen:

300 g Mehl
1 TL Backpulver
3 große Eier
300 g Vanillezucker
185 ml Creme fraiche oder dicke Sahne
etwa 100 g Butter, zerlassen und gekühlt
1/8 l frisch gepreßter Zitronensaft
geriebene Schale von 4 Zitronen

Rezept: Den Ofen auf 175 °C vorheizen. Zwei 24 cm lange Kastenformen einbuttern. Mehl und Backpulver vermischen. Eier und Zucker in einer großen Schüssel mit dem Handmixer gut verrühren. Mit auf niedriger Stufe laufendem Mixer langsam die folgenden Zutaten nacheinander einarbeiten: Creme Fraiche, Mehlmischung, zerlassene Butter, Zitronensaft und Zitronenschale. Das Ganze glattrühren.

Den Teig gleichmäßig auf die Kastenformen verteilen. Auf den mittleren Einschub des Backofens stellen und etwa 1 Stunde backen, bis die Oberfläche goldbraun ist und kein Teig hängen bleibt, wenn man mit einem Holzstäbchen in die Kuchenmitte sticht. Die Formen aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Die Kuchen stürzen und in dünne Scheiben schneiden. Man kann sie, in Frischhaltefolie eingewickelt, gut einige Tage aufbewahren.