

Zitronen-Yuzu-Kuchen



Zitronen-Yuzu-Kuchen

EIN ORIGINALREZEPT DER *École Gourmet Valrhona*

Rezept für 1 Kuchen.

ZITRONENKUCHEN

- 1 Geriebene Zitronenschale
- 180g Ei
- 150g Zucker
- 1 Prise Salz
- 100g Sahne
- 180g Einkorn-Mehl
- 3g Backpulver
- 65g Geschmolzene Butter

ZITRONENKUCHEN

Geriebene Zitronenschale über den Zucker reiben und anschließend vermengen.

Dieser Mischung die Eier, das Salz und die flüssige Sahne hinzufügen.

Das Einkorn-Mehl mit dem Backpulver sieben und unter die Mischung heben.

Die Butter zum Schmelzen bringen und lauwarm unterheben.

Diesen Teig in eine zuvor mit Backpapier ausgekleidete Kastenform geben.

Anschließend den Kuchen mit einem Teigschaber oder einem in geschmolzene Butter getauchten Messer in der Mitte längs einschneiden, sodass sich der Kuchen beim Backen optimal ausdehnen kann.

Bei 160 °C Umluft etwa 1 Stunde backen und den Backvorgang mit einer Messerspitze überprüfen.

Wenn kein Teig am Messer kleben bleibt, ist der Kuchen gar.

STIELEIS-GLASUR

INSPIRATION YUZU

- 200g **INSPIRATION YUZU**
- 20g Traubenkernöl
- 50g Gehackte Mandeln (optional)

STIELEIS-GLASUR INSPIRATION YUZU

INSPIRATION YUZU bei 40 °C zum Schmelzen bringen und das Traubenkernöl hinzugeben.

Mit den gehackten Mandeln vermischen.

Glasur bei einer Temperatur von etwa 35 °C verwenden

FERTIGSTELLEN

Den gebackenen, aus der Form genommenen und abgekühlten Kuchen 30 Minuten in den Gefrierschrank stellen.

In der Zwischenzeit die Stieleis-Glasur **INSPIRATION YUZU** zubereiten.

Den gut gekühlten Kuchen aus dem Gefrierschrank nehmen und zu $\frac{3}{4}$ in die Glasur tauchen.

Sofort auf ein Blech oder einen Teller legen und vor dem Verkosten bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Tipp vom Chef-Pâtissier

Den Kuchen aus der Form auf ein Gitter stürzen und abkühlen lassen, damit er seine Form behält.