


Cooler Zitronen-Poke-Cake

Saftiger Zitronenkuchen mit fruchtigem Zitronengelee und geistem Mousse-au-Citron-Topping

etwa 12 Portionen

   gelingt leicht

 bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die rechteckige Springform (28 x 18 cm):
rechteckige Springform (28 x 18 cm)
Fett

Zitronengelee:
3 unbehandelte Zitronen
350 ml frisch gepresster Zitronensaft (von etwa 4 Zitronen)
½ Pck. Dr. Oetker Gelierzucker Extra 2:1 (250 g)

Rührteig:
280 g weiche Butter oder Margarine
280 g Zucker
1 Pr. Salz
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
4 Eier (Größe M)
250 g Weizenmehl
70 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
2 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Zitronen-Mousse:
1 Pck. Dr. Oetker Mousse au Citron
100 ml Milch
200 g kalte Schlagsahne

Zum Verzieren:
Dr. Oetker Feine Dekorblüten
Dr. Oetker Mini Dekorblüten
Zitronenmelisseblätter

1 Zitronengelee:

Zitronen heiß waschen, trockenreiben, mit einem Zestenreißer schälen. Zesten von 2 Zitronen für die Dekoration beiseitestellen. Übrige Zesten fein schneiden. Zitronen auspressen und 350 ml Saft abmessen. Zitronensaft und -schale in einen Kochtopf geben. Gelierzucker damit verrühren. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mind. 3 Min. sprudelnd kochen. Gelee in eine Schüssel geben und erkalten lassen.

2 Springformboden fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

3 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Salz und Finesse unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Gustin und Backin mischen und auf mittlerer Stufe in 2 Portionen kurz unterrühren. Teig in der Form glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 35 Min.

Boden in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

- 4 Mit einem Kochlöffelstiel viele Löcher in den Boden drücken. Das kalte, gelierende Zitronengelee so darüber verteilen, dass die Löcher gefüllt sind.

5 Zitronen-Mousse:

Mousse au Citron nach Packungsanleitung, **aber mit 100 ml Milch und 200 g Sahne**, zubereiten. Die Mousse auf dem Zitronengelee verstreichen und den Kuchen mind. 2 Std., am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

6 Verzieren:

Kuchen aus der Form lösen. Den Kuchen vor dem Servieren mit den Zitronenzesten, verschiedenen Dekorblüten und Dekor-Blumen sowie Zitronenmelisseblättchen dekorativ verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Ohne Verzierung lässt sich der Kuchen einfrieren.
- Der Kuchen lässt sich ganz nach Belieben mit anderem Zucker-Dekor verzieren.