

... > Zubereitungsarten > Frucht

Lime Curd Cake



Kuchen mit Creme aus Limetten und mit Baiserhaube

★★★★☆ 4 (3 Bewertungen)

💬 1 Kommentar

🕒 60 Min.  normal  24.04.2020  420 kcal

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

1



Portionen

250 g Butter, zimmerwarme

350 g Zucker

2 Pck. Vanillezucker

250 g Mehl Type 405

½ Pck. Backpulver

8 Ei(er)

125 g Magerquark

6 Limette(n), unbehandelte, Saft und die abgeriebene Schale

2 Prise(n) Salz

evtl. Fett für die Form, oder Backpapier

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 1 Stunde

🕒 Ruhezeit ca. 30 Minuten

🕒 Koch-/Backzeit ca. 1 Stunde

🕒 Gesamtzeit ca. 2 Stunden 30 Minuten

Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine 26er Springform mit Backpapier auslegen und/oder einfetten.

Von allen Limetten die Schale abreiben und den Saft ausdrücken. Jeweils die Hälfte vom Saft und von der Schale sind für den Teig und für das Curd gedacht, daher ggf. gleich in getrennten Gefäßen sammeln.

3 Eier trennen.

Für den Boden 125 g Butter mit 100 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker und der Hälfte der Limettenschalen schaumig rühren. Nacheinander 2 Eier und den Quark unterrühren. Das gesamte Mehl mit dem Backpulver und einer Prise Salz mischen und in die Butter-Ei-Quark-Masse sieben und mit dieser vermengen. Unter weiterem Rühren noch die Hälfte des Limettensafts in den Teig geben. Dann den Teig in der vorbereiteten Springform ausbreiten und ca. 30 Minuten backen. Die Stäbchenprobe entscheidet, der Teig sollte durchgebacken, aber noch saftig sein.

Curd und Eischnee für die Haube lassen sich zubereiten, solange der Teig bäckt.

Für das Curd in einem großen Topf langsam die restlichen 125 g Butter auf niedriger Hitze schmelzen lassen. In einer weiteren Schüssel 3 Eier und die getrennten Eigelbe mit 100 g Zucker sowie dem Rest der abgeriebenen Limettenschale und dem Saft dickschaumig aufschlagen.

Die Ei-Zucker-Masse dann in den Topf mit der geschmolzenen Butter geben und möglichst schnell anfangen, die Teile zu vermengen. Den Herd nun auf mittlere Hitze stellen und solange mit einem Schneebesen weiterrühren, bis sich die Masse merklich eindickt, sie sollte die Konsistenz einer dicken Hollandaise haben (Achtung: Auch immer schön am Topfboden rühren, da hier die Masse schnell stocken kann). Ist das Curd fertig, den Topf vom Herd nehmen und diesen ausschalten, aber noch gelegentlich weiterrühren, da die Creme durch die Restwärme schnell am Topfboden ansetzen kann.

Für die Baiserhaube die Aufsätze des Rührgeräts nochmal gründlich spülen

(müssen fettfrei sein) und dann in einer ebenfalls möglichst fettfreien Schüssel die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen, nach und nach die restlichen 150 g Zucker in den Eischnee rieseln lassen, dabei mindestens 5 Minuten weiter schlagen, ggf. dann nochmal kurz in den Kühlschrank stellen.

In der Zwischenzeit sollte der Boden fertig gebacken und vielleicht 5 - 10 Minuten schon ein wenig ausgekühlt sein (Boden in der Form und Ofen an lassen!). Nun das Curd über den Boden gießen und gleichmäßig verteilen. Danach die Baisermasse am besten mit einem Spritzbeutel gleichmäßig auf der Curdschicht verteilen. Den Kuchen dann nochmal 20 - 30 Minuten, je nach gewünschtem Bräunungsgrads des Baisers, in den Ofen stellen. Nach Ablauf der Zeit den Ofen ausschalten und das Baiser vom Formrand ablösen, damit sich weniger Risse einstellen, danach bei leicht geöffneter Tür (Kochlöffel o.ä. dazwischen klemmen) noch ca. 30 Minuten ruhen lassen. Beim Entnehmen aus der Form nochmal vorsichtig innen am Rand mit einem Messer oder Holzstäbchen Baiser, Curd und ggf. Teig lösen.

Den Kuchen dann am besten immer nur mit einem Küchentuch bedeckt lagern, damit der Baiser knusprig bleibt.

Dieses Rezept habe ich mir zur Verwertung von nach einer Party übrig gebliebenen Limetten zusammen gebastelt.

Pro Portion 420 Kcal

Rezept von

Teleman

Weitere Rezepte von Teleman

[Mehr >](#)

Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

26.04.2020 16:49

hajofroh

Ich habe den Kuchen zubereitet und die Familie war begeistert. Der Tipp mit dem Abdecken war super. Die Anleitung war klar und leicht umzusetzen werden.
Vielen Dank

[Antworten](#)

Folge uns



Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

Live Rezeptsuchen

cesarsalad rezepte, dipsaucen rezepte, feigenessig rezepte, hamburgerpatties rezepte,
mungosprossen rezepte, schokomufins rezepte, thailändisch rezepte, tsatsiki rezepte,
zitronenkuchenzu rezepte, zitronenrolle rezepte

© 1998-2021 Chefkoch GmbH