

Zitroniger Tassenkuchen "LEMON CURD" mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

Für 4 zitronige Tassenkuchen:

Kandierte Zitronenscheiben:

- 1 Bio-Zitrone
- 100 g Zucker
- 150 ml Wasser

Lemon Curd:

- 2 EL Zitronensaft
- 2 TL abgeriebene Schale von einer Bio-Zitrone
- 2 Eigelbe
- 6 EL Zucker
- 60 g Butter

Zitroniger Tassenkuchen:

- 2 TL abgeriebene Schale von einer Bio-Zitrone
- 40 g Butter
- 2 Eier
- 2 EL flüssige Sahne
- 4 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 4 EL Zucker
- 8 EL Mehl
- ½ TL Backpulver

Zubereitung

Für die kandierte Zitronenscheiben die Bio-Zitrone heiß abwaschen und in dünne Scheiben schneiden. Zucker und Wasser in einen Topf geben und leicht köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Zitronenscheiben hineingeben und bei geringer Temperatur ca. 1 Stunde leicht köcheln. Zitronenscheiben heraus nehmen und auf Alufolie ca. 12 Stunden trocknen lassen.

Für den Lemon Curd die Butter mit dem Zitronensaft zusammen in der Mikrowelle flüssig werden lassen (ca. 40 Sekunden). Zucker zugeben, alles gut vermischen. Eigelbe und Zitronenschale zugeben, kräftig mit einem Schneebesen schlagen und für ca. 50 Sekunden in die Mikrowelle stellen. Lemon Curd abkühlen lassen.

Für die zitronigen Tassenkuchen die Butter in einer Schüssel in der Mikrowelle ca. 30 Sekunden flüssig werden lassen. Eier, Zucker, flüssige Sahne, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Zitronenschale, Mehl und das Backpulver zugeben, dabei nach jeder Zugabe mit dem Schneebesen kräftig schlagen. Den Teig auf 4 Tassen verteilen. In der Mikrowelle ca. 1,5 bis 2 Minuten backen.

Tassenkuchen mit dem Lemon Curd überziehen und mit je einer kandierte Zitronenscheibe dekorieren.



[Link zum Rezept: Zitroniger Tassenkuchen "LEMON CURD" mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

Zitroniger Tassenkuchen "LEMON CURD" mit Verpoorten Original Eierlikör

Leser-Tipp

Lemon Curd ist ganz einfach herzustellen. Diese säuerlich-süße Zitronencreme schmeckt spitzenmäßig gut.

[Link zum Rezept: Zitroniger Tassenkuchen "LEMON CURD" mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de