



Lemon Victoria Sandwich

Ein Sandwich für Naschkatzen: dicke luftige Biskuitscheiben gefüllt mit feiner Zitronen-Buttercreme. In England ein beliebtes Gebäck zum Nachmittagstee.

einfache Zubereitung

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Backen: ca. 30 Min.

4 Personen

Nährwert pro Stück:

kcal	F	Kh	E
361	20g	40g	5g

Zutaten

Teig

- 225 g Butter
- 225 g Zucker
- 4 Eier
- 1 unbehandelte Zitrone, nur abgeriebene Schale und 3 Esslöffel Saft


- 225 g Mehl
- 0.25 TL Backpulver

Buttercreme

- Lemon Curd
- 30 g Butter
- 1 frisches Ei, verklopft
- 85 g Zucker
- 2 unbehandelte Zitronen, abgeriebene Schale einer Zitrone und 1 dl Saft

- 0.5 TL Maizena

Puderzucker zum Bestäuben

 Zur Bring! Einkaufsliste

Und so wirds gemacht:

Butter in einer Schüssel weich rühren, Zucker darunterrühren. Ein Ei nach dem andern darunterrühren, weiterrühren, bis die Masse heller ist. Zitronenschale und -saft begeben.

Mehl und Backpulver mischen, daruntermischen. Teig in die vorbereitete Form füllen.

Butter in einer kleinen Pfanne langsam schmelzen, Pfanne von der Platte ziehen.

Ei und alle Zutaten bis und mit Maizena mit dem Schwingbesen in einer Schüssel verrühren. Zur Butter in die Pfanne geben, unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Masse bindet und cremig wird, die Pfanne von der Platte nehmen, ca. 2 Min. weiterrühren. Masse durch ein Sieb in eine Schüssel streichen, auskühlen.

Zusatzinformationen

- Form: Für eine Springform von ca. 24 cm Ø, Boden mit Backpapier belegt, Rand gefettet und bemehlt
- Backen: ca. 30 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, ca. 10 Min. abkühlen, aus der Form nehmen, auf einem Gitter auskühlen.
- Servieren: Kuchen quer halbieren, Lemon Curd auf dem Kuchenboden verteilen, Kuchendeckel wieder daraufsetzen, mit Puderzucker bestäuben.
- Haltbarkeit: Lemon Victoria Sandwich einen Tag im Voraus zubereiten, gut in Folie verpackt im Kühlschrank aufbewahren. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Kommentare