Zitronenkuchen
MIT BISKUIT

ZUTATEN

FÜR DEN BODEN

- **4** Eier
- **100 g** Zucker
- **1 Prise** Salz
- **120 g** Einkorn Vollkornmehl „extrafein“
- **7 g** Weinsteinbackpulver
- **30 g** mildes Öl
- **2 TL** Zitronensaft

FÜR DIE CREME

- **1 Glas** Lemon Curd (selbst gemacht mit dem Thermomix oder gekauft)
- **400 ml** Sahne
- **1 Pck** Sahnesteif oder 2 TL Vanillepuddingpulver
- **250 g** Quark
- **ggf. 1 EL** Zucker
- **etwas** Vanillezucker
- **ein paar** Zitronenscheiben zum garnieren

FÜR DIE FORM

Damit sich der Boden später gut lösen lässt:

- **etwas** Öl, Butter, und Einkorn Vollkornmehl verrühren und Form sorgfältig einpinseln.

ZUBEREITUNG

TEIG

1. Die Eier zusammen mit Zucker und Salz mehrere Minuten hell und schaumig aufschlagen.
2. Das Einkorn Vollkornmehl mit dem Weinsteinbackpulver mischen und über die Schaummasse sieben.
3. Nun vorsichtig mit einem Schneebesen unterheben.
4. Das Öl mit dem Zitronensaft verrühren. Anschließend mit Teigschaber behutsam unter Masse ziehen.
5. Den Teig in die gut vorbereitete Obstbodenform geben und glattstreichen.

BACKEN

- **175 °C Ober-/Unterhitze, ca. 18 Minuten**
- Der Boden sollte goldgelb sein und auf leichten Druck elastisch "zurück federn" Anschließend kurz abkühlen lassen und noch leicht warm aus der Form stürzen.

CREME

1. Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker aufschlagen
2. Quark mit 1/2 Glas Lemoncurd verrühren und unter die steife Sahne rühren
3. die andere Hälfte der Lemoncurd direkt auf den Boden streichen
4. die Masse auf dem Tortenboden verteilen. etwas zum Verzieren zurückhalten
5. die Torte mit Zitronenscheiben garnieren und kalt stellen