

LEMON CURD KUCHEN

(Für ein Blech mit etwa 25x40cm)

Zutaten

Für den Teig:

- 4 Eier
- 2 Tassen Zucker
- 1 Tasse Speiseöl
- 1 Tasse Mineralwasser
- 1 Msp. abgeriebene Zitronenschale
- 4 Tassen Mehl
- ½ Pkg. Backpulver

Für die Creme

- 400g Sahne
- 125g Skyr (oder Magerquark)
- 3 EL Zucker
- 1 EL Vanillezucker

Außerdem

- 200g Lemon Curd
- evtl. abgeriebene Zitronenschale zur Deko



Zubereitung

Eier und Zucker schaumig schlagen. Öl, Mineralwasser und Zitronenschale unterrühren. Mehl und Backpulver auf niedrigster Stufe unterrühren.

Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes (oder gefettetes und gemehltes) Backblech streichen, 10-15 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 175°C (Umluft) backen. Den Kuchen mehrfach mit einer Gabel einstechen und das Lemon Curd darauf verstreichen. Auskühlen lassen.

Die Sahne steif schlagen. Skyr mit Zucker und Vanillezucker verrühren und unter die Sahne heben. Die Creme auf dem Lemon Curd verstreichen, nach Belieben Muster ziehen und mit abgeriebener Zitronenschale dekorieren und zwei Stunden kaltstellen.