

Zitronen Brösel Kuchen

Lust auf einen saftigen Zitronen Brösel Kuchen mit geblähter Baiserhaube. Statt Mehl verwenden wir LAND-LEBEN [Vollkornbrösel](#), [Semmelbrösel](#) oder [Dinkelbrösel](#) für den Teig. Dadurch wird der Kuchenboden besonders flaumig. Die herrlich fruchtige Zitrone schafft einen tollen Kontrast im Teig.

Zitronen Brösel Kuchen

Zubereitungszeit: 1 Stunde

Zutaten

(für 12 Stück//Backform mit Durchmesser 20 x 32 cm):

- 1 unbehandelte BIO-Zitrone
- 3 Eier
- 190 g Zucker
- 190 g Butter
- Mark einer Vanilleschote
- 240 g [LAND-LEBEN Semmelbrösel](#)
- 1 Pkg. Backpulver
- 150 g Sauerrahm

Für das Baisertopping:

- 3 Eiklar
- 80 g Staubzucker

Zubereitung:

Den Backofen auf 175 Grad Heißluft vorheizen.

Die Zitrone heiß waschen und die Zesten abreiben. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen.

Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen, bis eine dickliche weiße Creme entsteht. Die Butter schmelzen, unter die Zucker-Ei-Masse mischen. Das Mark einer Vanilleschote auskratzen und mit den **Semmelbröseln** und dem Backpulver ebenfalls unter die Masse heben. Zuletzt den Sauerrahm untermischen.

Eine Backform befeuchten und mit Backpapier auslegen.

Den Teig in die Kuchenform gießen und im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad Heißluft für 35 Minuten backen. Nadelprobe machen: dafür mit einem Holzspieß in den Kuchen stechen – wenn noch Teig daran klebt, den Kuchen kurz weiterbacken. Den Kuchen auskühlen lassen.

Für das Baiser:

Die Eiklar steif schlagen, dabei nach und nach den Staubzucker untermischen.

Die Baiser-Masse mit einem Löffel auf dem Kuchen verteilen. Mit einem Bunsenbrenner die Ränder flambieren.