Ingwer- Zitronenkuchen

Zutaten für Ingwer- Zitronenkuchen.

TALYA MAULBEERSIRUP

Mürbeteig:

200g Mehl

abgeriebene Schale einer halben Zitrone

60g Zucker

100g kalte Butter in Stücken

ein Ei

Prise Salz

Alle Zutaten rasch zu einem Teig verkneten. In eine gefettete Spring- oder Tortenform geben,einen Rand hochziehen und 30 Minuten kühl stellen. Anschliessend den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen und bei 200° C 10 Minuten vorbacken.

Ingwer- Zitronencreme:

2 Eier

70 ml Ben's Ginger

150g Zucker

Schale & Saft von 2 Zitronen (ca. 50 ml Saft)

50g zerlassende Butter

Die Eier mit dem Zucker weissschaumig rühren. Ben’s Ginger und den Zitronensaft sowie die Schale hinzugeben. Zuletzt die lauwarme Butter unterrühren. Auf den Boden geben und 15 Minuten bei 170° C fertig backen. Den Ofen ausschalten und 10 Minuten darin ruhen lassen. Nach dem Abkühlen mit Puderzucker und Zitronenscheiben dekorieren.
Nach Lust und Geschmack Maulbeersirup auf die Zitronencreme träufeln

Guten Appetit!