

## Sommerkuchen: Frische Zitronenecken mit Mürbeteig

Leicht, locker und sonnengelb! Die Zitronenschnitten von SWR4 Konditor Joachim Habiger sind der perfekte Sommerkuchen für heiße Tage. Der Mürbeteig für den Kuchen ohne Ei ist schnell gemacht. Schön süß und säuerlich und an den Ecken ein Tupfer Schokolade.

Portionen: 8  
 Schwierigkeitsgrad: leicht  
 Koch/Köchin: Joachim Habiger

### Zutatenliste für den Mürbeteig:

- 200 g Mehl
- 150 g Butter
- 75 g Zucker
- 50 g Mandeln (gemahlen)
- 1 Prise Salz

### Zutatenliste für die Füllung:

- 125 g Creme double
- 300 g Zucker
- 4 Eier
- 150 ml Zitronensaft + Zesten

### Außerdem:

- 1 Backrahmen (20x20 cm)

### So bereiten Sie den Mürbeteig zu

*Tipp: Dieser Mürbeteig enthält kein Ei! Durch die große Menge an Butter lässt er sich aber gut kneten. Die Mandeln sorgen für den Geschmack.*

Aus Mehl, gewürfelter Butter, Zucker, den Mandeln und einer Prise Salz rasch einen All-in-Teig herstellen und kühl stellen.  
 Nach der Kühlzeit den Teig fünf Millimeter dick ausrollen und eine rechteckige Form damit auslegen.

Mit einer Gabel den Teig einstechen und 20 Minuten bei 180 Grad backen. Nach dem Backen zirka 10 Minuten in der Form auskühlen lassen.

*Tipp: Wenn keine Füllung auf dem Teig ist, immer einstechen, damit der Dampf entweichen kann und es keine Blasenbildung gibt.*

### **So bereiten Sie die Füllung zu**

Die Eier mit dem Zucker gut aufschlagen. Danach Creme double zugeben und zum Schluss den Zitronensaft und die Zesten unterheben.

Die Füllung in die Form auf den Teig gießen und bei 180 Grad für 20 Minuten stocken lassen.

*Tipp: Creme double hat mehr Fett und bringt den Geschmack besser zur Geltung. Wer es weniger fetthaltig haben möchte, kann auch Frischkäse verwenden.*