

La cucina italiana

Kochen mit Christiane für Ihre italienischen Momente

Zitronenkuchen aus Capri

Zutaten:

100 gr.	kalt gepresstes Olivenöl
120 gr.	Puderzucker
200 gr.	geschälte Mandeln
180 gr.	weiße Schokolade
30 gr.	Zitronat
½	Vanilleschote
2 Stück	Amalfi-Zitronen (Schale)
5 Stück	ganze Eier
250 gr.	Zucker
60 gr.	Kartoffelstärke
5 gr.	Trockenhefe für Süßspeisen



Die zerkleinerten, geschälten Mandeln mit dem Puderzucker und dem Inneren der halben Vanilleschote vermischen und zur Seite stellen. Die weiße Schokolade reiben oder sehr fein schneiden.

Das Eiweiß der 5 Eier mit dem Zucker in einer großen Schüssel so lange schlagen bis sich das Volumen verdreifacht hat. Zu der Mandel-Puderzucker-Masse, die zerkleinerte weiße Schokolade und das sehr fein gehackte Zitronat, die geriebene Schale der AMALFI-Zitrone (bzw. der 2 normalen Zitronen), die Kartoffelstärke, sowie die Trockenhefe und das Eigelb hinzufügen. Alle Zutaten gut vermengen! Das Olivenöl und zuletzt die geschlagene Eimasse mit einem Teigspachtel gut unterheben und vermengen.

Die Teigmasse in eine gefettete und bemehlte Springform (22 cm Durchmesser) geben, im Backofen 5 Min. bei 200 °C, danach 45 Min. bei 160 °C backen.

Den Kuchen in der Form abkühlen lassen und im noch lauwarmen Zustand aus der Form nehmen. Nach einer Stunde mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Buon appetito !

