

# Zitronen-Yuzu-Kuchen mit Valrhona Glazur



## Informations

Personen : 8  
Zubereitung : 60 min  
Backzeit : 60 min

## Zutaten

### ZITRONENKUCHEN

- 1 Geriebene Zitronenschale
- 180 g Ei
- 150 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 100 g Sahne
- 180 g Einkorn-Mehl
- 3 g Backpulver
- 65 g Geschmolzene Butter

## STIELEIS-GLASUR INSPARATION YUZU

- 200 g INSPARATION YUZU
- 20 g Traubenkernöl
- 50 g Gehackte Mandeln (optional)

## Zubereitungsschritte

### Zitronenkuchen

1. Geriebene Zitronenschale über den Zucker reiben und anschließend vermengen. Dieser Mischung, die Eier, das Salz und die flüssige Sahne hinzufügen. Das Einkorn-Mehl mit dem Backpulver sieben und unter die Mischung heben.
2. Die Butter zum Schmelzen bringen und lauwarm unterheben. Diesen Teig in eine zuvor mit Backpapier ausgekleidete Kastenform geben. Anschließend den Kuchen mit einem Teigschaber oder einem in geschmolzene Butter getauchten Messer in der Mitte längs einschneiden, sodass sich der Kuchen beim Backen optimal ausdehnen kann.
3. Bei 160°C Umluft etwa 1 Stunde backen und den Backvorgang mit einer Messerspitze überprüfen. Wenn kein Teig am Messer kleben bleibt, ist der Kuchen gar.
4. Sofort auf ein Blech oder einen Teller legen und vor dem Verkosten bei Raumtemperatur ruhen lassen. Aus der Form entfernen und 30 Minuten in den Gefrierschrank stellen.

## STIELEIS-GLASUR INSPARATION YUZU

1. In der Zwischenzeit INSPARATION YUZU bei 40 °C zum Schmelzen bringen und das Traubenkernöl hinzugeben. Mit den gehackten Mandeln vermischen.
2. Glasur bei einer Temperatur von etwa 35°C verwenden.
3. Den gut gekühlten Kuchen aus dem Gefrierschrank nehmen und zu  $\frac{3}{4}$  in die Glasur tauchen.
4. Sofort auf ein Blech oder einen Teller legen und vor dem Verkosten bei Raumtemperatur ruhen lassen.

**? Tipp vom Chef-Pâtissier:** Den Kuchen aus der Form auf ein Gitter stürzen und abkühlen lassen, damit er seine Form behält.

*Ein Originalrezept der École Gourmet Valrhona  
Foto©Philippe BARRET für Valrhona*