

Zitronenschnitte mit Mango-Fruchtaufstrich

Zutaten:

Teig:

- 5 Eier
- 220 g Rohrzucker*
- 1 Pck. Vanillezucker
- 50 ml Zitronensaft
- 170 g Mehl gesiebt
- 2 Tl Backpulver

Belag:

- 350 ml Milch
- 2 ½ EL Vanillepuddingpulver
- 130 g Butter
- 90 g Puderzucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 30 ml Zitronensaft
- 2 El Mango-Fruchtaufstrich*

Guss:

- 100 g Puderzucker
- 1 EL Wasser
- 1-2 EL Zitronensaft

Zubereitung:

Die Eier trennen. Eigelb mit Rohrzucker und Vanillezucker schaumig rühren. Die Eiweiße steif schlagen. Mehl und Backpulver vermischen und 50 ml Zitronensaft leicht unter die Eigelbmasse mischen. Eischnee unterheben.

Den Teig auf ein, mit Backpapier belegtes Blech gießen. Auf mittlerer Schiene bei 180-200°C 10-20 Minuten backen.

Anschließend das Backblech auf einen Gitterrost stellen, Kuchen auskühlen lassen und in zwei Hälften teilen.

Aus Milch und Puddingpulver einen Pudding kochen und abkühlen lassen. Butter, Puderzucker und Vanillezucker schaumig schlagen, 30 ml Zitronensaft unterrühren und alles unter ständigem Rühren unter den Pudding mischen.

Die Hälfte des Belags auf eine Teighälfte streichen, die andere Teighälfte mit dem Mango-Fruchtaufstrich bestreichen und auf die erste setzen. Den restlichen Belag darüberstreichen und gut abkühlen lassen.

Für den Guss alle Zutaten verrühren und über die kalte Creme verstreichen.

*erhältlich im Weltladen

Das Team vom Weltladen Schongau wünscht gutes Gelingen und guten Appetit!

