

Zutaten für ein Blech (ergibt etwa 16 bis 20 Stücke):

Für den Teig:

300 g Mehl, glatt Type 700
1 EL Backpulver

150 g Butter, kalt

130 g Staubzucker
2 EL Vanillezucker
1 Prise Salz
1 ST Ei
1 ST Eigelb

Für die Creme:

700 g Schmand oder Sauerrahm
200 g Topfen
2 EL Zitronensaft
2 EL Schalenabrieb, Bio Zitrone
200 g Zucker
2 EL Mehl
2 EL Speisestärke
150 ml Rahm (Sahne)
3 ST Eier

Für das Baiser:

3 ST Eiweiß
1 TL Zitronensaft
150 g Staubzucker

Herstellung:

1. Die kalte Butter in kleine Stücke schneiden und mit den restlichen Zutaten in der Küchenmaschine mit dem Knethacken kurz abarbeiten, Ziegelartig formen, in eine Folie einhüllen und 30 Minuten kühl (nicht im Kühlschrank) rasten lassen.
2. Die kalte Butter mit der Röstreibe auf die Arbeitsfläche reiben.
3. Das Mehl mit dem Backpulver auf die Butter sieben.

4. Mit den Handflächen kurz (30 Sekunden) abreiben (miteinander zerreiben).
5. Den Staubzucker, Vanillezucker, Salz, Ei und Eigelb zufügen und zu einem glatten Teig (kurz und knackig) verkneten.
6. Wie oben fortfahren.
7. Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze (160 Grad Umluft) vorheizen.
8. Ein Backblech (ca. 30x40 cm) mit Backpapier auslegen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwas größer als das Blech rechteckig ausrollen.
9. Das Blech damit belegen und einen kleinen Rand formen. Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen und im Ofen 10-15 Minuten vorbacken.
10. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen.
11. Für den Belag den Sauerrahm(Schmand) mit dem Topfen, Zitronensaft und -abrieb, Zucker, Mehl, Stärke, Rahm und Eiern glattrühren.
12. Die Masse auf das Blech geben, gleichmäßig verstreichen und im Ofen ca. 25 Minuten backen.
13. Für das Baiser das Eiweiß mit dem Zitronensaft steif schlagen, dabei nach und nach den Staubzucker unterrühren.
14. Den Eischnee weiterschlagen, bis er glänzt und Spitzen zieht.
15. Das Blech kurz aus dem Ofen nehmen, den Eischnee gleichmäßig darauf verteilen und den Kuchen in ca. 15 Minuten fertig backen.
16. Den Kuchen auskühlen lassen und in Stücke geschnitten servieren.

