

Sommerlicher ZITRONEN-KRANZ



200 g glattes Mehl
1 TL Backpulver
1 Bio-Zitrone
125 weiche Butter
200 g Staubzucker
2-3 Eier
150 g Mascarpone

125 g geröstete Pistazienkerne
150 g Puderzucker
etwas Wasser

1 hübsche Kranzform
etwas Fett und Mehl für die Form

Das Rohr auf 150 Grad vorheizen.
Die Kranzform ausfetten und mit Mehl bestäuben.
Die gesamte Schale der Zitrone dünn abraspeln, danach den Saft auspressen und beides beiseite stellen.
Zimmerwarme Butter und Zucker mit dem Schneebeesen-Aufsatz eines Rührgerätes schön cremig rühren.

Eier nacheinander unterrühren.

Mehl, Backpulver, Mascarpone, Zitronensaft und -schale dazugeben, zu einem glatten Teig verrühren und in die vorbereitete Kranzform füllen, vorsichtig schön glatt streichen.

Im vorgeheizten Rohr bei 150 Grad (Umluft) ca. 1 Stunde backen.

Den Zitronenkranz aus dem Ofen holen, 10 Minuten ruhen lassen, dann aus der Form stürzen.
Abkühlen lassen.

Wenn man das mag, kann man anschließend 150 Puderzucker mit 3 Esslöffel Wasser glatt rühren und als Zuckerguss auf den gut ausgekühlten Kranz verteilen.
Mit Pistazien toppen und.... Genießen!

GUTES GELINGEN UND VIEL GENUSS!