

Rezept

Blattspinat-Zitronenkuchen mit Frischkäse-Frosting

Anzahl: 1 Kastenform (ca. 12 Stücke)

Zubereitungszeit: 20 Minuten + 60 Minuten Backzeit



Zutaten

250 g iglo Blattspinat Natur
2 Bio-Zitronen
50 ml Milch
3 Eier (Größe M)
250 g Puderzucker
300 g Mehl
2 TL Backpulver
1 Prise Salz
170 ml Sonnenblumenöl
300 g Frischkäse (Doppelrahmstufe)
Getrocknete Blüten, frische Beeren, Zitronen zum Garnieren

Zubereitung

1. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (160°C Umluft) vorheizen. Eine Kastenform (ca. 30 cm) mit etwas Öl einfetten und leicht mit Mehl bestäuben.
2. **iglo Blattspinat** nach Packungsanweisung zubereiten. Anschließend in kaltem Wasser abschrecken und durch ein Sieb oder Küchentuch gut ausdrücken.
3. Währenddessen in einer großen Schüssel Eier schaumig schlagen. 150 g Puderzucker hineinsieben und etwa 2 Minuten weiterrühren, bis eine hellgelbe Masse entsteht.
4. Mehl und Backpulver durch ein Sieb zu der Masse geben. Salz und Öl hinzufügen und kurz vermengen.
5. Schale der Zitronen fein abreiben und anschließend auspressen. 2 EL Zitronensaft für das Frosting beiseitestellen. Den restlichen Zitronensaft zusammen mit dem Zitronenabrieb und der Milch zum Spinat geben und fein pürieren.
6. Die Spinat-Zitronen-Mischung vorsichtig unter die Teigmasse heben, bis ein homogener Teig entsteht.
7. Teig in die vorbereitete Kastenform füllen, glattstreichen und 55–60 Minuten backen. Vollständig auskühlen lassen.
8. Frischkäse mit 100 g Puderzucker und dem beiseitegestellten Zitronensaft etwa 2 Minuten aufschlagen. Das Frosting gleichmäßig auf den vollständig ausgekühlten Kuchen streichen. Nach Belieben mit getrockneten Blüten, frischen Beeren und etwas Zitrone garnieren und genießen.

Pro Portion: ca. 1743 kj, 417 kcal, E 8 g, F 24 g, KH 43 g