

## Zitronenkuchenwürfel mit Mascarponehäubchen

Sommerlich, zitronig, frisch! Ergibt ca. 18 Stück

### Zutaten für den Teig

3	Eiweiss*
1 Prise	Salz
3	Eigelb*
150g	Puderzucker
1	abgeriebene Zitrone (unbehandelt)
300g	Crème Fraîche
125g	Guetzlimehl*
125g	Paidol*
2 ½ TL gestr.	Backpulver*
1	Zitrone, nur Saft
1 TL	Puderzucker

### Zubereitung Teig

Den Boden einer rechteckigen Form (18 x 28 cm) fetten und den Backofen auf Ober-/Unterhitze 180° C vorheizen.

Eiweiss mit Salz in einem Rührbecher sehr steif schlagen. Eigelb mit Puderzucker und der abgeriebenen Zitrone in einer Rührschüssel mit dem Mixer zuerst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe dickschaumig schlagen. Crème Fraîche unterrühren. Guetzlimehl, Paidol und Backpulver mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Eischnee vorsichtig unterheben. Teig in der Form glatt streichen und in der Mitte des Backofens ca. 25 Minuten backen. Zum Tränken den Zitronensaft mit dem Puderzucker verrühren.

Den Kuchen sofort nach dem Backen mit einem Holzstäbchen mehrmals einstechen und mit der Zitronensaft-Puderzucker-Mischung beträufeln und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Danach den Springformrand lösen und in ca. 18 Stücke schneiden.

### Zutaten Topping

250g	Mascarpone
2-3 EL	Zitronensaft
3 EL	Orangenmarmelade

### Zubereitung Topping

Mascarpone mit Zitronensaft verrühren, in einen Spritzbeutel füllen und auf die geschnittenen Würfel spritzen. Marmelade in einem kleinen Topf erhitzen und über die Mascarponecreme träufeln.