



Zitronenkuchen mit Thymian und Walnüssen



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	356 kcal/ 1.491 kJ	Fett:	25 g
Eiweiß:	7 g	Davon gesättigte Fettsäuren:	11 g
Kohlenhydrate:	27 g	ungesättigte Fettsäuren:	14 g

Zubereitungszeit:

ca. 60 Minuten; Wartezeit ca. 90 Minuten

Zubereitung:

1. 75 Gramm Nüsse grob hacken. 50 Gramm Zucker in einer kleinen Pfanne schmelzen, Nüsse dazugeben, verrühren, karamellisieren und auf Backpapier verteilen, auskühlen lassen. Zitrone waschen, trocken reiben und Schale abreiben. Thymian waschen, trocken tupfen, Blätter von den Stielen zupfen, und Blätter klein hacken. Je etwas Zitronenabrieb und Thymian zum Verzieren beiseite stellen.

2. Fett, 75 Gramm Zucker, Salz, Zitronenabrieb und Thymian mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig rühren. Eier nacheinander unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit saurer Sahne unterrühren. Karamellierte Nüsse grob hacken, unter den Teig heben. Teig in eine gefettete, mit Mehl ausgestäubte Kastenform (11 x 20 cm; ca. 1 l Inhalt) füllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Umluft: 150 Grad/ Gas: s. Hersteller) circa 35 Minuten backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3. Frischkäse, Sahne, restlichen Thymian und Puderzucker cremig rühren. Kuchen vorsichtig aus der Form lösen, auf eine Kuchenplatte setzen. Frischkäse auf dem Kuchen verstreichen. Mit 50 Gramm Walnüssen und Zitronenabrieb verzieren.

Zutaten für 10 Portionen :

125 g kalifornische Walnuskerne
125 g Zucker
1 Bio-Zitrone
7 Stiele Zitronenthymian
100 g Butter oder Margarine
1 Prise Salz
2 Eier (Größe M)
100 g Mehl
1 1/2 TL Backpulver
75 g Saure Sahne
150 g Doppelrahm-Frischkäse
1 EL Sahne
50 g Puderzucker
Fett und Mehl für die Form
Backpapier