

Zitrustraum

vorgestellt von Jan Patrick Behmer

ZUTATEN

FÜR DEN BUTTERSTREUSEL-BODEN

100 g Mehl
60 g Butter (Zimmertemperatur)
60 g Zucker
Etwas Zitronenabrieb

FÜR DEN TEIG

120 g brauner Zucker
Abrieb einer unbehandelten Bio-Zitrone
Abrieb einer unbehandelten Bio-Orange
125 g Butter (weich)
155 g Mehl
20 g Stärke
1 TL Backpulver
1 TL Sternanis gemahlen
50 ml gemischter Saft der Zitrone und der Orange
200 g Saure Sahne
45 Physalis

FÜR DEN SIRUP

50 g Zucker
100 ml gemischten Saft der Zitrone und der Orange
25 g Butter (geschmolzen)



ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Für den Butterstreusel alle Zutaten in einer Schüssel mit einem Handmixer zu einem Streusel-Teig vermengen. Dann die Streusel auf einem Backblech locker zu einem Boden ca. 5 mm dick zusammendrücken.

Den Boden für ca. 20 Minuten schön knusprig backen. Anschließend in Stücke von 3x8 cm schneiden, solange der Boden noch warm ist. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Für den Teig Mehl, Backpulver und Sternanis gut vermischen. Dann Zucker mit dem Zitronen- und Orangenabrieb vermischen und anschließend noch einmal mit den Fingern zerreiben.

Nun diesen vorbereiteten Zucker mit der weichen Butter cremig rühren. Anschließend 50 ml des frisch gepressten Zitrusfrüchte-Safts unterrühren. Abschließend abwechselnd Mehl und saure Sahne unterheben und rühren, bis sich alles gut vermischt hat.

Den fertigen Teig in Silikonformen (3x10 cm und 3 cm hoch) bis zur Hälfte füllen. Pro Küchlein drei kleine Physalis in den Teig drücken. Die Kuchen im vorgeheizten Ofen 25 bis 30 Minuten backen, bis sie sich goldgelb gefärbt haben. Achtung: Physalis dürfen nicht kochen/aufplatzen. Anschließend kurz in der Form auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit für den Sirup frisch gepressten Saft mit Zucker erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann die geschmolzene Butter in den noch warmen Sirup geben und verrühren, bis sich alles schön verflüssigt und vermischt hat. Die Küchlein upside-down auf ein Gitter stürzen und gleichmäßig mit dem Sirup übergießen. Auf die Streuselböden dünn filetierte Orangenscheiben legen und die Küchlein darauf setzen. Abschließend mit einer Physalis mit Grün und etwas Zitronenzesten ausdekorieren.

Lokalzeit