

# Zitronen-Creme-Kuchen vom Blech

(2 Tage vor Verzehr herstellen)

## Teig:

200 g Butter, 200 g Zucker, 1 P. Van.-Zucker,  
4 Eier, 250 g Mehl, 1 P. Backpulver,  
einen Rührteig zubereiten,  
auf einem gefetteten Backblech  
bei 175 Grad 15 - 20 Minuten backen.

## Zitronencreme:

3 Tassen Wasser (1/2 l),  
1  $\frac{1}{2}$  Tasse Zucker (150 g),  
1  $\frac{1}{2}$  P. Sahnepudding,  
190 g weiche Butter,  
Saft von gut 2 Zitronen,  
3 Eigelb.

Puddingpulver mit etwas kaltem Wasser austrühren.  
Restliches Wasser und Zucker zum Kochen bringen,  
Puddingpulver einrühren und aufkochen lassen.  
Von der Kochstelle nehmen und Eigelb unterrühren.  
Dann Zitronensaft und Butter unterziehen.  
Creme noch warm auf den Kuchen streichen und erkalten lassen.

## Belag:

400 ml Sahne mit 2 Sahnesteif schlagen  
und auf dem Kuchen verteilen.  
ca. 20 Butterkekse auf die Sahne legen.

## Zitronenguss:

2 Ecken Palmin, 8 Esslöffel Zitronensaft,  
1  $\frac{1}{2}$  P. Puderzucker (ca. 350 g),  
gesiebten Puderzucker mit Zitronensaft  
und flüssigem Pflanzenfett glatt reiben und  
den Kuchen mit Guss überziehen.