



Zitronenmousse-Kuchen

Text und Bild: Schweizerischer Bäuerinnen- und Landfrauenverband (SBLV) | www.landfrauen.ch

Zutaten

Für 10–14 Personen
Springform von 26 cm Ø
Tortenrandfolie (erleichtert das
Herauslösen aus der Form)

Biskuitteig:

4 Eier | 120 g Zucker
1 Prise Salz | 120 g Mehl, gesiebt

Lemoncurd:

2 Blatt Gelatine | 120 g Zucker | 3 Eier
60 g Butter, weich | 1 Zitrone, Schale
2 Zitronen, Saft | 5 dl Vollrahm

Zubereitung

Biskuit: Eier, Zucker und Salz verrühren, bis die Masse hell und schaumig ist. Das Mehl unterheben. Die Masse 1 cm dick auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen. Im auf 180 °C vorgeheizten Ofen 12 Minuten backen, abkühlen lassen.

Lemoncurd: Die Gelatine in kaltem Wasser einlegen. Eier, Zucker, Zitronenschale und -saft in einer Pfanne mit der Butter verrühren. Bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren aufkochen, bis die Masse leicht eindickt. Vom Herd nehmen und

die ausgedrückte Gelatine begeben. Die Masse sieben, um Klumpen zu entfernen, dann abkühlen lassen. Den Biskuitteig einen Zentimeter kleiner als die vorbereitete Form ausschneiden, auf den Formboden legen. Den Ring mit Tortenrandfolie auskleiden. Den Vollrahm steif schlagen, unter den Lemoncurd heben. Die Mousse in den Ring geben und glattstreichen. Mindestens 4 Stunden im Kühlschrank lassen.

Tipp: Nach Belieben mit Zuckerguss oder Baiser verzieren. ■

Rezeptbäuerin



Caroline Maudonnet
Bossonnens (FR)

Seit Anfang 2023 ist Caroline Mitglied des Schweizerischen Bäuerinnen- und Landfrauenverbands. Als ausgebildete Lehrerin unterrichtet sie Mathematik und Handarbeit an der Sekundarschule. Für Caroline gibt es nichts Schöneres, als die begeistertsten Kinderaugen zu sehen, wenn sie ihre selbstgemachten Werke bestaunen. Caroline ist es daher wichtig, dass die handwerklichen Fächer in der Schule ihren Stellenwert behalten. Mit ihrem Mann und ihren beiden Kindern

(Julie 12 Jahre, Alexandre 10 Jahre) betreibt Caroline einen Milchviehbetrieb. Die Milch wird an die Schokoladenfabrik Cailler verkauft. Nebenbei empfängt die Familie Schulklassen auf dem Betrieb, zum Beispiel für «Schule auf dem Bauernhof». Carolines Küche ist so vielfältig wie ihr Alltag. Regelmässig testet sie neue Rezepte. Vor allem experimentiert sie gerne mit frischen Produkten aus dem Garten. Zudem bastelt und näht sie gerne.

Mehr Rezepte auf www.ufarevue.ch/rezpte