

Zitronen-Baiser-Kuchen

Zutaten:

- 200 g Butterkekse
- 120 g Butter
- 400 g gezuckerte Kondensmilch
- 6 Eier
- 5 Zitronen (vielleicht auch weniger!)
NaCl
- 180 g Zucker
- ¼ TL Backpulver

Experimentiervorschrift:

1. Kekse zerkleinern und mit flüssiger Butter vermischen. Keksmasse in die Form drücken und in den Kühlschrank stellen.
2. Ofen auf 180 °C vorheizen. Eier trennen. Eigelbe aufschlagen (etwa fünf Minuten), Kondensmilch dazu geben und weiter schlagen. Zitronen auspressen, 150 ml abmessen und den Saft unter die Creme rühren. Zitronencreme auf den Boden streichen und etwa 25 Minuten auf mittlerer Schiene backen.
3. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen, Zucker allmählich dazu geben und 3–4 Minuten weiter schlagen. Zum Schluss das Backpulver mit einem Löffel unterheben.
4. Kuchen aus dem Ofen holen, Ofen auf 250 °C hochheizen. Eiweiß auf den Kuchen geben und mit dem Löffelrücke Kühlen in die Masse drücken. Den Kuchen nochmal kurz in den sehr heißen Ofen geben, bis die Baisermasse braun ist.