

Zitronen-Wolke-Kuchen

Der wohl flaumigste Rührkuchen unter den „Einfachen Kuchen“ gelingt in der Geschmacksrichtung Zitrone grandios! Die Herstellung ist kinderleicht und das Ergebnis himmlisch soft, luftig und zitronig zugleich! Probiere den herrlichen Kuchen gerne zuhause aus, du wirst begeistert sein ☐

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei und maisfrei
siehe Tipp am Rezeptende



Für eine Springform mit 26cm Durchmesser

Für den Teig:

5 Eiweiß

100g Puderzucker

5 Eigelb

100g Puderzucker

1 P. Vanillezucker

200g Sahne (ggf. laktosefrei), ungeschlagen

225g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis ODER 270g

helle glutenfreie Mehlmischung auf Reis/Kartoffelbasis ([HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen)

2 gehäufte TL Backpulver

1 Bio-Zitrone, Saft und Abrieb

Außerdem:

20g Zitronensaft und 130g Puderzucker

gehackte Pistazien, Minzblättchen, Zitronenspalten

1. Eiweiß mit 100g Puderzucker steif aufschlagen.

2. Eigelb mit 100g Puderzucker und Vanillezucker dick-cremig rühren.
3. Sahne, Mehlmischung, Backpulver, Zitronensaft und Zitronenabrieb zur Eigelbmasse geben und verrühren. Den Eischnee locker unter den Teig ziehen.
4. Den Teig in die Springform einfüllen.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) in etwa 55 backen. Mittels Stäbchenprobe prüfen, ob der Kuchen durchgebacken ist.
6. Den fertigen Kuchen etwa 15 Minuten in der Form auskühlen lassen, den Springformrand (nur den Rand!) entfernen und den Kuchen vollständig auskühlen lassen.
7. Für die Glasur aus Zitronensaft und Puderzucker einen Guss anrühren und auf den Kuchen geben. Sogleich mit gehackten Pistazien, Minzeblättchen und Zitronenspalten belegen.

Tipp für besonders saftigen Wolke Kuchen: Wer den Kuchen besonders saftig mag, rührt bei Punkt 3 noch 50g Apfelmus unter den Teig.

Maisfrei – Tipp: Wird eine Mehlmischung auf Reis/Kartoffelmehlbasis eingesetzt, so sind etwa 265g davon nötig. [HIER](#) gibt's Infos, welche Mehlmischungen maisfrei sind.

Milchfrei – Tipp: Sahne durch einen Kochsahneersatz, z.B. Mandel Cuisine, 1:1 ersetzen.



