



Karows feine Rezepte

Zitronen-Rosmarin-Kuchen



↑
Karow Rosmarinextrakt

↑
Karow PCL Zitronenschalen-Paste, fein

Rezept für fünf Sandkuchenformen á 20 x 11 cm

Zitronen-Rosmarin-Kuchen



Zusatzinformation

Für die Sandkuchenmasse sollten alle Komponenten Raumtemperatur haben.

Arbeitsschritte

Schritt 1 – Zitronen-Rosmarin-Sandmasse

Vollei, Zucker und Salz ca. 10 Minuten schaumig aufschlagen.

Die aufgelöste Butter, Olivenöl, **Zitronenschalen-Paste** und **Rosmarinextrakt** hinzufügen und vorsichtig unterheben.

Die Milch dazugeben und erneut verrühren. Zum Schluss das Weizenmehl mit dem Backpulver mischen, sieben und vorsichtig unter die Masse heben. Die Sandmasse in die gefetteten Formen füllen und backen.

Backtemperatur 180 °C, Backzeit: ca. 35-45 Minuten.

Zitronen-Glasur

Den Puderzucker mit der Zitronenschalen-Paste zu einer glatten Glasur verrühren.

Aufbau

Die ausgekühlten Kuchen mit der Zitronenglasur überziehen und nach Belieben mit Zitronenscheiben und Rosmarinzweigen dekorieren.

Zutaten

Zitronen-Rosmarin-Sandmasse

Vollei	0,600 kg
Zucker	0,600 kg
Salz	0,008 kg
Butter, aufgelöst	0,250 kg
Olivenöl	0,250 kg
Milch	0,475 kg
Karow Rosmarinextrakt	0,008 kg
Karow PCL Zitronenschalen-Paste, fein	0,210 kg
Weizenmehl, T405	1,250 kg
Backpulver	0,035 kg

Gesamt 3,686 kg

Zitronen-Glasur

Puderzucker	0,500 kg
Karow PCL Zitronenschalen-Paste, fein	0,030 kg

Gesamt 0,530 kg



Karow PCL Zitronenschalen-Paste, fein
Art.-Nr.: 10354

Karow Rosmarinextrakt
Art.-Nr.: 10815

Mehr Rezepte unter:
www.karow-aromen.de