

Zitronen-Rosmarin-Schichtkuchen mit Beeren

® mit freundlicher Unterstützung von KitchenAid Europe

Es wird erfrischend süß! Dieser Schichtkuchen kombiniert feine Zitronen- und Beerennoten mit frischem Rosmarin und einer samtigen Vanilleschoten-Buttercreme. Dieses Rezept passt zu festlichen Anlässen oder zu Tagen, an denen du einfach Lust hast, zu naschen!

Zubereitungszeit: 85 Minuten

Portionen: 6 – 8

[Rezept herunterladen](#)

Zutaten

- Für den Kuchen
 - 330 g Kuchenmehl
 - 333 g Kristallzucker
 - 1 EL Backpulver
 - $\frac{3}{4}$ TL Salz
 - 170 g ungesalzene Butter, weich
 - 4 große Eier, Zimmertemperatur
 - 240 g saure Sahne, Zimmertemperatur
 - Zest von 2 Zitronen (ca. 1 EL)
 - Saft von 2 Zitronen (ca. 6 EL)
 - 1 EL frischer Rosmarin, fein gehackt, plus zusätzliche Zweige zum Bedecken des Kuchens
 - 1 TL Vanilleextrakt
 - 1 TL Mandelextrakt
 - 270 g Blaubeeren, geteilte Verwendung
 - 225 g Brombeeren, geteilte Verwendung
 - 1 TL Chiasamen
- Für die Buttercreme
 - 227 g ungesalzene Butter, Raumtemperatur
 - 690 g Puderzucker
 - 2 TL Vanilleschotenpaste

- 2-4 EL Vollmilch oder Sahne
 - ¼ TL Salz
-

Zubereitung

Schritt 1

Ofen auf 180°C vorheizen. Drei 22 cm Kuchenformen buttern und mit Mehl bestäuben. Für die Kuchenschichten in einer mittelgroßen Schüssel Sahne mit Zitronensaft, Zitronenschale, fein gehacktem Rosmarin, Vanille und Mandelextrakt vermischen. Beiseitestellen. In einer Küchenmaschinenschüssel Mehl, Zucker, Backpulver und Salz vermengen. An die Küchenmaschine mit Flachrührer anschließen. Auf Geschwindigkeit 1 stellen, um die trockenen Zutaten zu vermengen. Bei weiterlaufender Geschwindigkeit 1 esslöffelweise Butter hinzufügen, bis die Mischung sandig und krümelig aussieht. Küchenmaschine stoppen und die Seiten abkratzen. Eier einzeln hinzufügen und jedes Ei gut vermischen, bevor das nächste hinzugefügt wird. Küchenmaschine stoppen und die Seiten von Teig befreien. Küchenmaschine auf Geschwindigkeit 4 stellen und ein Drittel der Sahnemischung hinzufügen. 2 Minuten lang mischen, dann anhalten und abkratzen. Auf Geschwindigkeit 4 stellen und das nächste Drittel der Sahnemischung hinzufügen. 2 Minuten lang mischen. Anhalten und abkratzen, dann wieder auf Geschwindigkeit 4 stellen, um den Rest der Sahnemischung hinzuzufügen. 2 Minuten lang mischen. Mischung gleichmäßig auf drei Kuchenformen verteilen und 22–27 Minuten backen oder bis sich die Seiten des Kuchens leicht von den Rändern lösen. Die Kuchen 10 Minuten in ihren Formen abkühlen lassen und dann auf Gitterroste stürzen, um sie vollständig abkühlen zu lassen, bevor der Zuckerguss aufgetragen und der Kuchen zusammengesetzt wird.

Schritt 2

Um Beerenmarmelade zuzubereiten, geben 1/3 Blaubeeren und 1/3 Brombeeren in eine kleine Küchenmaschine oder einen Zerkleinerer. Die Mischung pürieren und anschließend die Chiasamen hinzufügen. Danach weitere 30 Sekunden pürieren. Die Marmelade wird beim Stehen dicker. Die restlichen Beeren zum Garnieren aufbewahren.

Schritt 3

Um den Zuckerguss zuzubereiten, in einer sauberen Schüssel, die an einer Küchenmaschine mit Flachrührer befestigt ist, weiche Butter bei mittlerer Geschwindigkeit 2 Minuten lang schaumig schlagen. Die Küchenmaschine stoppen und Puderzucker, Vanilleschotenpaste sowie Salz hinzufügen. Die Küchenmaschine auf eine niedrige Geschwindigkeit schalten, um alles zu vermischen, und bei Bedarf kurz stoppen, um die Seiten der Schüssel vom Teig zu befreien. Dann die Geschwindigkeit erhöhen, um den Zuckerguss 2–3 Minuten lang zu schlagen. Die Küchenmaschine anschließend wieder auf eine niedrige Geschwindigkeit bringen und 2 EL

Milch oder Sahne hinzugeben. Diese bei hoher Geschwindigkeit schlagen. Bei Bedarf zusätzliche Milch oder Sahne hinzufügen, um eine flauschige und streichfähige Konsistenz zu erhalten.

Schritt 4

Um den Kuchen zusammenzusetzen, die untere Schicht auf eine Kuchenplatte legen. Die Ränder um den Kuchen mit Backpapier auslegen. Etwa ½ Tasse Zuckerguss in die Mitte der Kuchenschicht geben und verteilen oder gleichmäßig an die Ränder spritzen, sodass ein kleiner Grat um den Rand entsteht, in dem die Fruchtmarmelade bleibt. 3-4 Esslöffel Fruchtmarmelade hinzugeben und verteilen. Dabei einen Rand von 2,5 cm um den Rand der Kuchenschicht aussparen. Nun eine weitere Kuchenschicht darauflegen und den Vorgang mit Zuckerguss und Marmelade wiederholen. Danach die verbleibende Kuchenschicht darauflegen und ebenfalls mit Zuckerguss belegen. Den Zuckerguss leicht auf den Seiten des Kuchens verteilen, sodass die Kuchenschichten durchscheinen, um einen „Naked Cake“-Effekt zu erzielen. Das Backpapier um die untere Schicht entfernen. Den Kuchen mit einem schönen Haufen frischer Beeren garnieren und die Rosmarinzweige um die Ränder verteilen.

Profi-Tipps

Dieses Kuchenrezept wird mit einer umgekehrten Creme-Methode hergestellt. Dies sorgt für einen sehr zarten Kuchen und gleichmäßige Kuchenschichten. Frischer Thymian ist ein weiteres köstliches Kraut, das zusammen mit Zitrone, Beeren und Vanille verwendet werden kann. Der frische Rosmarin kann nach Belieben durch gleiche Mengen frischen Thymian ersetzt werden. Übrig gebliebene Beeren-/Chia-Marmelade schmeckt köstlich auf Pfannkuchen oder Waffeln.

Hilfe beim Zubereiten?

Mit kultigen Küchentools von KITCHENAID gelingt jedes Rezept



KITCHENAID®
5KFC0516E Food
Processor One-Touch-
Bedienung 2 Stufen 1,19l
Behälter
€ 89,99



KITCHENAID®
5KFC3516E Food
Processor One-Touch-
Bedienung 240W, 2 Stufen
Doppelklinge
€ 59,99



KITCHENAID®
5KSMPEXTA
Röhrennudel- vorsatz mit 6
Einsätzen für frische Pasta
€ 178,99



KITCHENAID®
5KSM5SSBHM 4
Edelstahlschüssel
gehämmert für
Küchenmaschine
€ 69,00

