

# Zitronenmelisse-Schwitten

## FÜR DAS BLECH

Etwas Butter oder Margarine

## FÜR DEN RÜHRTEIG

200 Gramm Butter oder Margarine  
200 Gramm Zucker  
1 Pack. Vanillezucker  
6 Eier (Größe M)  
50 Gramm Weizenmehl  
30 Gramm Speisestärke  
1 Pack. Backpulver  
300 Gramm Kokosraspel  
3 Essl. Gehackte Zitronenmelisse



P.S. Hier wurde der Kuchen nur mit Sahne, Erdbeere und einigen Melisseblättchen dekoriert

## ZUM TRÄNKEN

2 Zitronen; unbehandelt; Saft

## FÜR DEN BELAG

1 Becher Schlagsahne  
1 Becher Schmand  
2 Pack. Sahnesteif  
1 Pack. Vanillezucker  
4 Essl. Gehackte Zitronenmelisse

## ZUM GARNIEREN

Zitronenmelisseblättchen

Zitronenschale (unbehandelt); in feine Streifen geschnitten

Nach Belieben halbierte Erdbeeren

QUELLE: frei nach Dr. Oetker Buch „Landfrauen Backen“

Die Menge der gesamten verwendeten Zitronenmelisse entspricht etwa 2 Töpfchen.

1. Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillezucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute).

2. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, sieben und auf mittlerer Stufe unterrühren. Kokosraspel und Zitronenmelisse mischen und ebenfalls unterrühren.

3. Den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet) streichen. Vor den Teig einen mehrfach geknickten Streifen Alufolie legen. Oder eine entsprechend große rechteckige Backform verwenden. Das Backblech oder die Backform in den Backofen schieben.

:Ober-Unterhitze: etwa 180 °C (vorgeheizt)

:Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)

:Gas: Stufe 2-3 (vorgeheizt)

:Backzeit: etwa 25 Min.

4. Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen und den Kuchen erkalten lassen. Den Kuchen dann mit Zitronensaft tränken.

7. Für den Belag Sahne mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen. Zitronenmelisse unterheben, Schmand vorsichtig unterheben. Die Masse auf dem Boden verteilen und glatt streichen. Mit halbierten Erdbeeren, Zitronenmelisseblättchen und Zitronenschale garnieren.

Insgesamt: E: 96 g, F: 611 g, Kh: 422 g, kJ: 32348, kcal: 7732