



# ZITKAMTZELI – ZITRONEN-KAMBLY- BRETZELI-DESSERT

**Zubereitung:** 1.5 Stunden

**Kühlzeit:** 3 Stunden

**Backzeit:** 25–30 Minuten

**Zutaten (für eine Springform mit  
18 cm Durchmesser)**

## **Zitronenkuchen**

- 80 g Butter, weich
- 95 g Zucker
- 2 Bio-Eier
- 1 Prise Salz
- 10 g gemahlene Mandeln
- 6 Stück Kambly Bretzeli, wenn verfügbar Bretzeli Mandel-Zitrone
- 1 Bio-Zitrone, nur Schale
- 100 g Dinkelmehl hell
- 1 TL Backpulver

## **Zitronensirup**

- 2 Bio-Zitronen, nur Zitronensaft (Zitronen sind übrig von Kuchen und Füllung)
- 60 g Zucker

## **Füllung**

- 125 g Bio-Mascarpone
- 150 g Bio-Naturejoghurt
- 1 Bio-Zitrone, nur Schale
- 1.5 dl Bio-Rahm
- 20 Stück Kambly Bretzeli, wenn verfügbar Bretzeli Mandel-Zitrone
- wenig Zitronensirup

## **Dekoration**

- etwa 15 Stück Kambly Bretzeli, wenn verfügbar Bretzeli Mandel-Zitrone
- ganze Mandeln
- Mandelstifte
- Zitronenmelisse
- Zitronenscheiben



## ZITKAMTZELI – ZITRONEN-KAMBLY- BRETZELI-DESSERT

### Zubereitung

1. Für den Kuchen: Backofen auf 180 °C vorheizen. Springformboden mit Backpapier belegen und Formrand ausbuttern. Weiche Butter, Zucker, Eier und Salz gut verrühren. Bretzeli in einen Beutel geben und sehr fein zerkleinern. Zerkleinerte Bretzelstückchen, gemahlene Mandeln und Zitronenabrieb beifügen und mischen. Mehl und Backpulver dazusieben und alles gut vermischen. Den Teig in die Springform geben. Den Kuchen im Backofen 25–30 Minuten backen. Backzeit mittels Stäbchenprobe überprüfen. Zitronenkuchen komplett auskühlen lassen.
  2. Für die Füllung: Mascarpone, Joghurt, Zucker und Zitronenabrieb vermischen. Rahm steif schlagen und unter die Mascarpone-Joghurt-Masse ziehen. Füllung für mindestens 3 Stunden kühl stellen.
  3. Für den Zitronensirup: Zitronensaft und Zucker aufkochen und 10 Minuten köcheln lassen. Auskühlen lassen.
  4. Mascarpone-Joghurt-Masse mit Zitronensirup aromatisieren. 6 Bretzeli in einem Beutel in Stückchen brechen und restliche 14 Bretzeli ganz beiseitelegen. 2/3 der Masse mit Bretzelstückchen mischen und kühl stellen. 1/3 der Masse ohne Bretzelstückchen kühl stellen.
  5. Den ausgekühlten Zitronenkuchen horizontal in der Mitte halbieren. Beide Innenhälften des Kuchens mit einem mit Wasser verdünntem Zitronensirup bepinseln. Den Kuchenboden zurück in die Springform legen und mit 7 ganzen Bretzeli belegen. 2/3 der Füllung (mit Bretzelstückchen) auf die Kuchenbodenhälfte streichen. Wieder 7 ganze Bretzeli auf die Füllung legen. Kuchendeckel mit der Sirupseite nach unten darauflegen. Den Kuchen in der Springform schneiden, damit nichts verrutscht. Den Springformrand lösen, den Kuchen mit der restlichen Füllung (ohne Bretzelstückchen) rundherum bestreichen. Jedes Kuchenstück auf einem Teller absetzen.
  6. Für die Dekoration: Vor dem Servieren jedes Kuchenstück mit einem Schmetterling aus Bretzelhälften, Mandelstiften und ganzen Mandeln dekorieren. Den Kuchenrand mit Bretzelvierteln belegen. Kuchenstücke nach Belieben mit Zitronenmelissenblatt, Zitronenscheibe und Bretzelstückchen ausdekorieren.
- Tipp:** Das Halbieren der Bretzeli für die Schmetterlingsflügel zuerst machen, dann können nicht so schön halbierte Bretzeli für den Rand (oder die Füllung) gebraucht werden.