



## Verkehrter Zitruskuchen

### Zubereitung

Den Zucker mit den Eiern in der Küchenmaschine einige Minuten schaumig schlagen, bis eine dickliche weiße Creme entsteht. Den Honig, das **Zitronenöl**, das Salz und die Zitronenzesten und das Vanillemark unterrühren. Den Rum hinzufügen, das Backpulver mit dem Mehl vermischen und unter die Masse heben. Zum Schluss die **Mascarpone** einrühren.

Eine Springform mit 22 bis 24 cm Durchmesser mit Backpapier auslegen. Die **Zitrusfrüchte** in dünne Scheiben schneiden. Den Boden der Backform gleichmäßig damit auslegen. Die Masse auf den Zitrusfrüchten verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C für 1 Stunde backen (Nadelprobe machen). Den Kuchen noch heiß aus der Springform lösen, umdrehen und auskühlen lassen.

Zubereitungszeit: 1 Stunde 10 Minuten

Fotocredits: [www.cookingcatrin.at](http://www.cookingcatrin.at) / Carletto Photography

### Zutaten

( für 1 Kuchen, 12 Stück):

140 g Zucker

3 Eier (Größe L)

2 EL Honig

200 ml Bona Geschmacksöl Zitrone

1 Prise Salz

Zesten ½ Bio Zitrone

1 Vanilleschote

50 ml Rum

200 g Mehl

1 Pkg. Backpulver

230 g Mascarpone

1 Bio Orange

2 Bio Zitronen

2 Bio Limetten