

# Zitronenschnitten

Kuchen » Zitronen

## Zutaten (36 Stück)

- » 250g Butter/Margarine
- » 75g Puderzucker
- » 5 Trpf. Vanillearoma
- » 250g Mehl
- » 4 Ei(er)
- » 175g Zucker
- » 1 Zitrone(n)

## Bewertung



### Beschaffung

manchmal im Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

31-60min

## Zubereitung

1. Eine flache Backform (30x23cm) großzügig einfetten. Butter, 50g Puderzucker und Vanillearoma in einer Schüssel schaumig schlagen. Nach und nach gesiebtes Mehl einarbeiten. Den Teig in die vorbereitete Form füllen und im vorgeheizten Ofen bei 190°C 20min backen.

2. Inzwischen Eier, Zucker, Zitronenschale und -saft in einer Schüssel vermischen, jedoch nicht schlagen. Die Masse über den gebackenen Teig gießen und ca. 20min weiterbacken, bis der Belag fest und leicht gebräunt ist.

3. Die Form aus dem Ofen nehmen und den Kuchen großzügig mit dem restlichen Puderzucker bestäuben. In Stücke schneiden und erst nach dem Erkalten aus der Form nehmen.

angelegt am: 10.04.2006

Rezept-Nr: 2009

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke