Butterkeks-Zitronenschnitten

Das Rezept von den Butterkeks-Zitronenschnitten ist ein toller Blechkuchen für die ganze Familie. Auch auf feierlichen Anlässen kommt der Kuchen stets gut an.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 5,0 h

Zutaten

Für den Boden

250 g	Mehl
0.5 Packungen	Backpulver
1 Prise	Salz
180 g	Butter (weich)
4 Stk.	Eier
180 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker

Für die Zitronencreme

1 Packung	Vanillepudding
200 ml	Kaltes Wasser
2 Stk.	Eigelbe
200 ml	Wasser
180 g	Zucker
125 g	Butter
100 ml	Frischen Zitronensaft

Für den Belag

500 ml	Schlagobers

300 g	Butterkekse (+/-)

Für den Guss

250 g	Staubzucker
Nach Belieben	Frischen Zitronensaft

Zubereitung

1. Für die **Butterkeks-Zitronenschnitten** ein tiefes Backblech (ca. 37x34cm) mit Backpapier auslegen und zeitig den Backofen auf ca. 175 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann die weiche Butter mit dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Salz cremig rühren.

3. Jetzt die Eier einzeln und nach und nach unterrühren.

4. Nun das Mehl mit dem Backpulver vermengen und gesiebt hinzufügen. Alles nur so lange verrühren, bis sich alle Zutaten miteinander verbunden haben.

5. Den Teig anschließend auf das Backblech geben, glatt streichen und im Ofen ca. 20 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Der Boden sollte bis zur Weiterverarbeitung komplett auskühlen.

6. Danach die Zitronencreme zubereiten. Dazu das Vanillepuddingpulver, die Eigelbe und 200 ml kaltes Wasser klümpchenfrei verrühren.

7. Als nächstes 200 ml Wasser und den Zucker in einen Topf geben und zum Köcheln bringen.

8. Dann den Topf vom Herd nehmen und die angerührte Pudding-Sauce einrühren. Den Topf hinterher wieder auf die heiße Herdplatte stellen und unter Rühren ca. 1 Minute leicht köcheln lassen. Der Pudding sollte nun etwas abkühlen.

9. Jetzt die Butter in den noch warmen Pudding einrühren.

10. Zum Schluss den Zitronensaft unterrühren.

11. Die fertige Zitronencreme hinterher sofort auf den Kuchenboden geben und gleichmäßig glatt streichen. Das Blech sollte nun an einem kühlen Ort ca. 1 Stunden ruhen.

12. Als nächstes das Schlagobers mit einem Handrührgerät steif schlagen und auf der Zitronencreme gleichmäßig verstreichen.

13. Nun das ganze Blech mit Butterkeksen (eng aneinandergelegt) auslegen. Dabei eventuell ein paar Kekse passend zurechtschneiden.

14. Danach den Guss anrühren. Dazu den Staubzucker in eine Schüssel geben und nur so viel Zitronensaft hinzufügen, bis man eine glatte und streichfähige Sauce hat. Anmerkung: Wer einen sehr glatten Guss haben möchte, sollte den Zitronensaft vorher durch ein Sieb streichen.

15. Diese letztendlich auf die Butterkekse geben und dünn verstreichen. Der fertige Kuchen sollte nun noch einmal ca. 2-3 Stunden an einem kühlen Ort ruhen. Das Blech ergibt ca. 20 Portionen.

Tipp

Wem der Guss von den Butterkeks-Zitronenschnitten zu zitronig ist, kann auch einen Teil des Zitronensaftes durch etwas kaltes Wasser ersetzen.