

Zitronen-Creme-Schnitten

Das Rezept von den Zitronen-Creme-Schnitten ist gerade an etwas wärmeren Tagen sehr gefragt. Denn leicht gekühlt schmecken diese herrlich erfrischend.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

Für den Boden

5 Stk.	Eier
300 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
2 Stk.	Zitronen (davon den Saft)
150 ml	Mineralwasser mit Kohlensäure
150 ml	Öl
325 g	Mehl
1 Packung	Backpulver

Für die Creme

500 ml	Wasser
125 g	Zucker
1 Packung	Vanillepuddingpulver
125 g	Butter (kalt)
2 Stk.	Zitronen (davon den Saft)
1 Stk.	Ei (größe L)

Zubereitung

1. Für die Zitronen-Creme-Schnitten ein Backblech dünn einfetten, mit Backpapier auslegen und

- den Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.
2. Dann die Eier mit dem Zucker und dem Vanillezucker einige Minuten dick-schaumig rühren.
 3. Jetzt den Saft der Zitronen, das Mineralwasser und das Öl langsam einfließen lassen und unterrühren.
 4. Nun das Mehl mit dem Backpulver vermengen, durch ein Sieb hinzufügen und unterheben.
 5. Die Masse anschließend auf das Backblech geben und im Ofen ca. 25-30 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Der Boden sollte danach komplett auskühlen.
 6. Für den Guss, etwas von dem Wasser, mit dem Zucker und dem Vanillepudding, zu einer glatten Sauce anrühren.
 7. Dann das restliche Wasser zum Kochen bringen, von der Kochstelle nehmen und die Sauce unter ständigem Rühren hinzufügen. Alles ca. 1 Minute köcheln lassen.
 8. Jetzt den Pudding vom Herd nehmen und den Zitronensaft, zusammen mit der kalten Butter unterrühren, bis diese sich komplett aufgelöst hat. Dann erst das Ei verschlagen und unterrühren.
 9. Den warmen Pudding nun auf dem Boden verteilen und anschließend fest werden lassen.

Tipp

Wer möchte, kann die Zitronen-Creme-Schnitten noch zusätzlich mit gehackten Pistazien dekorieren. Außerdem schmeckt der Kuchen leicht gekühlt am besten.