Zitronenschnitten - Lemon Bars

Die Zitronenschnitten auch Lemon Bars genannt schmecken wunderbar fruchtig und erfrischend. Mit diesem Rezept gelingen die bekannten Schnitten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 45 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,0 h



Zutaten

für den Boden

120 g	Butter kalt
50 g	Staubzucker
150 g	Mehl
1 Prise	Salz

Zitronencreme

200 g	Zucker
180 ml	Zitronensaft (frisch gepresst)
40 g	Mehl
4 Stk.	Eier

Zubereitung

1. Für die **Zitronenschnitten** zuerst den Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Backform ca. 22x22 cm mit Backpapier auskleiden.

2. Das Mehl mit dem Zucker und Salz in einer Schüssel vermengen. Die klein geschnittene Butter zugeben und mit einem Mixer oder mit den Fingern zu einem Teig verarbeiten. Den Teig in den Boden der Backform drücken und mehrmals mit einer Gabel einstechen.

3. Im Backofen zirka 20-22 Minuten goldgelb backen.

4. In der Zwischenzeit die Zitronencreme vorbereiten, dazu das Mehl mit Zucker in eine Schüssel vermischen. Den Zitronensaft und Eier zugeben und mit einem Schneebesen verrühren. Die Creme auf den vorgebackene Boden leeren und zirka 20-25 Minuten backen. Die Zitronencreme sollte in der Mitte nicht mehr wackeln, zur Kontrolle die Backform leicht anstoßen.

5. Jetzt die Zitronenschnitten zur Gänze auskühlen lassen und anschließend im Kühlschrank mindestens 60 Minuten kalt stellen. Vom Kühlschrank nehmen, nach Belieben mit Staubzucker bestäuben und in Quadrate schneiden.

Unsere Empfehlung hier bestellen
Backform, quadratisch
22 cm, Antihaftbeschichtung



Tipp