

# Zitronenschnitten

Diese Zitronenschnitten schmecken einfach himmlisch! Das Rezept stammt ursprünglich aus den USA.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 40 min

**Gesamtzeit:** 55 min



## Zutaten

---

### Für den Boden

|       |                        |
|-------|------------------------|
| 220 g | <a href="#">Butter</a> |
| 100 g | <a href="#">Zucker</a> |
| 250 g | Mehl                   |

### Für die Creme

|               |                             |
|---------------|-----------------------------|
| 4 Stk.        | <a href="#">Eier</a>        |
| 300 g         | <a href="#">Zucker</a>      |
| 30 g          | Mehl                        |
| 2 Stk.        | Zitronen (den Saft davon)   |
| Nach Belieben | Staubzucker (zum Bestäuben) |

## Zubereitung

1. Für die Zitronenschnitten den Backofen auf 175°C vorheizen. Eine tiefe, rechteckige Backform (ca. 22 x 32 cm) mit Backpapier auslegen. Aus Mehl, Zucker und Butter einen glatten Teig rühren und diesen als Boden in der Form glatt drücken.
2. Den Boden im Ofen ca. 15-20 Minuten backen. In der Zwischenzeit die Zitronencreme zubereiten. Dazu das Mehl mit dem Zucker mischen und dann die Eier und den Zitronensaft unterrühren.
3. Die Creme auf den Kuchenboden geben und gleichmäßig verteilen. Im Ofen weitere 20 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. In kleine Quadrate schneiden

und vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.

## **Tipp**

Am nächsten Tag, wenn sie etwas durchgezogen sind, schmecken die Zitronenschnitten noch besser!