

# Zitronenwürfel

Mit dem Rezept für die Zitronenwürfel zauberst du fruchtige Köstlichkeit auf den Tisch. Die geniale Mehlspeise erfrischt im Sommer, wird aber auch gerne zu Weihnachten gebacken!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Ruhezeit:** 2,0 h

**Gesamtzeit:** 2,9 h



## Zutaten

|               |                                             |
|---------------|---------------------------------------------|
| 275 g         | Weizenmehl                                  |
| 1.5 Packungen | Backpulver                                  |
| 150 g         | <a href="#">Butter</a> (weiche, zimmerwarm) |
| 40 g          | Staubzucker                                 |
| 1 Packung     | <a href="#">Vanillezucker</a>               |
| 1 Prise       | <a href="#">Salz</a>                        |
| 1 Stk.        | <a href="#">Ei</a>                          |
| 60 g          | Zitronenmarmelade                           |
| 175 g         | <a href="#">Marzipan</a>                    |
| 80 g          | Staubzucker                                 |
| 1 TL          | Zitronenabrieb (Schale unbehandelt)         |
| 4 EL          | Frischen Zitronensaft                       |

## Zubereitung

1. Um leckere **Zitronenwürfel** zuzubereiten, knete aus Mehl, Backpulver, Butter, Staubzucker, Vanillezucker, Salz und einem Ei einen geschmeidigen Mürbeteig. Lass ihn für ca. 2 Stunden im Kühlschrank rasten.

2. Fette ein kleines Backblech (ca. 20 mal 30 cm) mit Butter ein. Teile den Teig, lege eine Hälfte zurück in den Kühlschrank und rolle die andere Hälfte dünn auf dem Backblech aus. Steche mehrmals mit der Gabel ein. Rühre die Marmelade glatt und streiche sie auf den Teig. Verteile Marzipan Stückchen darüber.
3. Rolle die zweite Teighälfte dünn aus und lege sie darüber. Drücke vorsichtig sie an und backe im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Umluft für etwa 25 Minuten.
4. Währenddessen bereitest du den Zitronenguss vor. Rühre den Staubzucker mit Zitronenabrieb und Zitronensaft zu einem glatten Guss. Nimm den fertigen Kuchen aus dem Ofen und bestreiche ihn großzügig mit dem erfrischenden Guss. Lasse den Kuchen abkühlen und schneide ihn mit einem scharfen Messer in kleine Würfel.

## **Tipp**