

Gebülmte Zitronenschnitten



MENGE: 1 Backblech (40 x 30 cm)

AUFWAND: ♥♥♥♥♥

ZUBEREITUNGSZEIT: 15 min

BACKZEIT: 20 min

ZUTATEN

375 g Margarine
375 g Zucker
1 P. Vanillezucker
1 Pr. Salz
6 Eier
1/2 Zitrone (Abrieb & Saft)
375 g Mehl
3 TL Backpulver

TOPPING

1/2 Zitrone (Saft)
Puderzucker
getrocknete essbare Blüten

01

Heize den Backofen auf 175°C (Umluft) auf.
Fette ein Backblech ein.

02

Schlag die Margarine cremig auf und mixe den Zucker,
den Vanillezucker und die Prise Salz unter.

03

Rühre die Eier einzeln unter und gib den Abrieb und
den Saft einer 1/2 Zitrone hinzu.

04

Mische das Backpulver mit dem Mehl und mixe die
Mischung unter. Der Teig sollte am Ende zähflüssig sein.
Gieße den Teig auf das eingefettete Backblech. Ab
damit in den Ofen für ca. 15-20 min.

05

Gib den Saft einer halben Zitrone in ein Schüsselchen.
Rühre so viel gesiebten Puderzucker unter bis eine
dickflüssige Zitronenglasur entsteht. Verteile die
Glasur auf den Zitronenschnitten und garniere die
Schnitten mit den getrockneten Blüten.

SO SAFTIG & FRISCH

tipps & tricks

- ♥ Wer es richtig zitronig mag, gibt den Saft einer ganzen Zitrone in den Teig.
- ♥ Backe den Kuchen nicht zu lange, damit er schön saftig bleibt. Mach die Stäbchenprobe.
- ♥ Je dickflüssiger du die Zitronenglasur anrührst, desto weißer und dicker wird der Guss.