Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Super saftige Zitronenschnitten

Super saftig...

Das Wichtigste in diesem Rezept sind gute Zitronen. Ich nehme ganz frische und da dürfen ruhig noch unreife grüne Stellen auf der Schale sein. Den je frischer, umso spritziger und aromatischer duftet der Kuchen später.

Ich serviere die Schnitten am liebsten frisch, mit viel Zitronensaft beträufelt. Manchmal sogar mit weißer Schokolade bepinselt. Ein herrlicher Genuss.

Hier die heutige Rezeptur für **"Super saftige Zitronenschnitten"**:

Zutaten

- 200 g Mehl
- 100 g Stärke
- 300 g Zucker
- 300 g Butter
- 6 Eier
- ½ TL Backpulver
- 3 EL Zitronensaft
- Abrieb einer Bio-Zitrone

- 1Päckchen Vanillezucker

Für den Guss

- 200 g Puderzucker
- 6-7 EL Zitronensaft plus etwas Wasser

Zubereitung

In einer Schüssel die weiche Butter mit dem elektrischen Rührgerät 5-6 Minuten schaumig schlagen.

Dann Zucker und den Vanillezucker zugeben und 5 Minuten weiterschlagen.

Die Eier einzeln unterrühren.

3 EL Zitronensaft und Abrieb hinzugeben.

Das Mehl, die Stärke und das Backpulver gut vermischen, dann auf die Masse sieben und unterrühren.

Den Teig auf Backpapier streichen und im vorgeheizten Backofen bei 175°C (Ober- und Unterhitze) 20 Minuten backen.

Den Kuchen herausnehmen. Für den Guss den Puderzucker mit Zitronensaft (plus ein paar Spritzer Wasser) mischen und auf den Kuchen streichen. Abkühlen lassen und in Stücke bzw. Schnitten schneiden.

Tipp: Wer möchte, kann ein paar Kuchenstücke auch in weiße Schokolade tauchen und auf Backpapier fest werden lassen.

Dazu schmecken frische Erdbeeren.