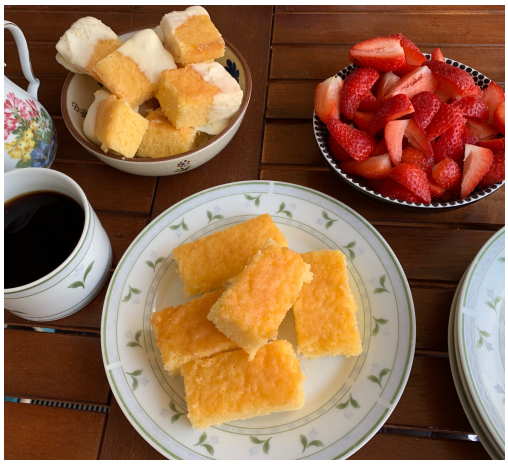
Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Zitronenschnittchen



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.