



# Zitronenschnitten



## Zutaten

### Für den Teig:

250 g	Mehl
2 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
200 g	Zucker
125 g	weiche Butter
3	Eier
120 ml	Milch
	Abrieb von 2 Bio-Zitronen

### Für den Zitronen-Zuckerguss:

200 g	Saft von 1 Bio-Zitrone
	Puderzucker

### Sonstiges:

Backform (20 cm x 30 cm)
Handrührgerät

## Rezeptinfo

### Zutaten für 12 Portionen

Zubereitungszeit 20 Min. + 25 Min. Backzeit

pro Portion: 1314 kJ, 314 kcal, 50,1 g Kohlenhydrate, 4,4 g Eiweiß, 10,6 g Fett, 83 mg Cholesterin, 0,7 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

**veggie**

## Zubereitung

Super saftig und zitronig frisch – so schmecken diese leckeren, fluffigen Zitronenschnitten. Sie sind ein echter Klassiker aus Omas Backstube und begeistern auch heute noch jeden Kuchenliebhaber. Dabei sind sie ganz easy und schnell zuzubereiten: Mische Mehl, Backpulver, etwas Salz, Butter, Zucker, Eier, Milch und Zitronenabrieb und gieße den Teig in eine eingefettete Backform. Dann ab damit in den vorgeheizten Backofen und nach 25 Minuten vollständig abkühlen lassen. Jetzt fehlen nur noch die fruchtige Zitronen-Zuckerguss-Glasur und etwas Zitronenabrieb als Deko. Los geht's!

### Step 1:

Heize deinen Backofen auf 180 °C Ober-/ Unterhitze vor und fette eine eckige Backform (ca. 20 cm x 30 cm) ein.

### Step 2:

Siebe das Mehl in eine Schüssel und gib das Backpulver und Salz hinzu. In einer anderen Schüssel schlägst du die Butter mit dem Zucker cremig. Füge die Eier einzeln hinzu und rühre nach jeder Zugabe gut um.

### Step 3:

Gib die Mehlmischung abwechselnd mit der Milch zur Butter-Zucker-Ei-Mischung und verrühre alles gut miteinander. Den Zitronenabrieb hinzufügen und nochmals gut umrühren.

### Step 4:

Gieße den Teig in die vorbereitete Backform und backe ihn 25 Minuten, oder bis ein in die Mitte eingestochener Zahnstocher sauber herauskommt. Den Kuchen vollständig abkühlen lassen.

### Step 5:

Während der Kuchen abkühlt, bereite den Zitronen-Zuckerguss vor. Dazu den gesiebten Puderzucker mit dem Zitronensaft mischen, bis eine glatte und leicht fließende Glasur entsteht.

### Step 6:

Sobald der Kuchen abgekühlt ist, kannst du den Zitronenzuckerguss gleichmäßig über den Kuchen verteilen. Lasse den Guss antrocknen, bevor du die Zitronenschnitten anschneidest.