

Zitronenschnitten

Arbeitszeit: 30 Minuten
Ruhezeit: 30 Minuten
Backzeit: 25 Minuten
Schwierigkeitsgrad: einfach

Nährwerte pro Stück ca.

Fett	13 g
Kohlenhydrate	53 g
Eiweiß	5,5 g
Brennwert	352 kcal / 1475 kJ

Zutaten für 1 Kuchen (12 Stücke):

Teig:

250 g Weizenmehl
125 g kaltes Butaris Butterschmalz
100 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Ei (Größe M)

Füllung:

1 unbehandelte Bio-Zitrone
4 Eier (Größe M)
250 g Zucker
165 ml Zitronensaft
65 g Mehl
200 g gemischte Beeren
Puderzucker

Zubereitung:

Schritt 1/4

Für den Teig der Zitronenschnitten das Mehl, Butaris Butterschmalz, Zucker, Vanillezucker, Salz und Ei zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und für 30 Minuten in den Kühlschrank legen.



Schritt 2/4

Für die Füllung Zitrone abwaschen, abtrocknen und die Schale abreiben. Eier und Zucker schaumig rühren. Zitronenschale und Zitronensaft untermengen. Mehl hinzufügen.

Schritt 3/4

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech ca. 30x20 cm mit Backpapier auslegen. Den Teig rechteckig ausrollen und auf das Blech legen. Mehrmals mit einer Gabel einstechen und für ca. 10 Minuten im Ofen vorbacken.

Schritt 4/4

Teigboden aus dem Ofen nehmen und die Füllung zusammen mit den Beeren darauf verteilen. Kuchen erneut im Ofen für 15 Minuten backen. Danach die Zitronenschnitten abkühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben und in Stücke schneiden.

Guten Appetit wünscht Butaris



Hinweis für die Redaktion:

Die Rezeptbilder und Rezepte sind urheberrechtlich geschützt. Der Abdruck der Bilder in gedruckten Presseerzeugnissen (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnissen im Internet ist ausschließlich in Kombination mit dem zugehörigen Rezept sowie bei Nennung der Quelle (Foto: © Butaris Butterschmalz by Simone Schäfer (Sheepy's Bakery)) honorarfrei. Die Bilder und Rezepte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung der Bilder bzw. eine ausschnittweise Verwendung. Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf Butaris Butterschmalz (Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste) und/oder Packshot verwendet werden. Belege erbeten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Rückfragen wenden Sie sich gern per Mail an butaris@adpublica.com.