

Chefkoch Claudio Clarke empfiehlt:

Zitronenschnitten



mehr Kochtipps:

lifechannel.ch/koch Tipp

(c) 123rf

Zubereitung

1. Backofen auf 150 °C Umluft vorheizen
2. Zitronen waschen, trockenreiben und Schale abreiben
3. Zitronen halbieren und auspressen
4. 400 g Mehl, Butter in Flöckchen, Salz, 125 g Zucker, Backpulver, 2 Eier, Mandelblättchen und 1 EL kaltes Wasser in eine Schüssel geben
5. Erst mit den Knethaken des Handrührgerätes, dann mit den Händen zu einem glatten Mürbeteig verkneten
6. Teig in Folie wickeln und ca. 30 Minuten kaltstellen
7. Eine Ofenform fetten und mit Mehl ausstäuben
8. Mürbeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig ausrollen
9. Teig in die Ofenform legen und mit einer Gabel mehrmals einstechen
10. Im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten vorbacken

Zutaten

460 g	Mehl
160 g	Butter
1 Prise	Salz
585 g	Zucker
1/3 TL	Backpulver
6	Eier (Grösse M)
35 g	Mandelblättchen
2	Bio-Zitronen

Life Channel

www.lifechannel.ch

- 11.** 60 g Mehl und 460 g Zucker vermischen
- 12.** 4 Eier, Zitronenschale und Zitronensaft unterrühren
- 13.** Sofort auf den vorgebackenen Boden giessen und im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen, bis der Zitronenbelag fest ist
- 14.** Herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen
- 15.** In ca. 5,5 x 8 cm grosse Stücke schneiden und mit Puderzucker bestäuben