

Zitronenschnitten

Zutaten für:

1 Rezept

MÜRBETEIG

250	Gramm	Mehl
1		Teel. Backpulver, gestrichener
75	Gramm	Zucker
1		Pack. Vanillezucker
125	Gramm	Butter
1		Ei

FÜLLUNG

125	Gramm	Mandeln gemahlen
125	Gramm	Zucker
1-2		Zitronen, den Saft
1		Zitrone, die Schale

GLASUR

50	Gramm	Puderzucker
1		Essl. Zitrone, Saft

Zubereitung:

Aus dem Mehl, Butter, Backpulver, Zucker, Vanillezucker und dem Ei einen gehackten Mürbeteig herstellen. (siehe: "Info und Grundrezept Mürbeteig")

Die Zutaten für die Füllung zu einer streichfähigen Masse rühren.

Den Teig in zwei gleichgroße Stücke teilen, jedes Teil zu einer Platte auswellen (etwa 32x22 cm). Eine Teigplatte auf ein vorbereitetes Backblech legen. Diese Teigplatte mit der Füllung bestreichen (an den Rändern jeweils 1/2 cm frei lassen) und die zweite Teigplatte darauflegen, an den Rändern andrücken und den Teig mit einer Gabel einstechen.

Backzeit ca. 25 Minuten bei 200°C (Original: 20-25 Min. bei 175-190°).

Nach dem Backen sofort in fingergroße Streifen schneiden und mit der Glasur (Puderzucker mit dem Zitronensaft glattrühren) bestreichen.

Statt mit Zitrone kann man auch Orangen verwenden!

Anm.: Ich nehme von der Füllung immer die doppelte Menge.