

# Zitronenschnitte



Zutaten für 1 Blech

**Für den Teig:**

2 Bio-Zitronen

350 g Butter, in Stücken, weich

250 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

6 Eier, Größe M

350 g Mehl

10 g Backpulver

**Für den Guss: (ruhig mehr machen, muss dickflüssig sein)**

200 g Puderzucker

40 g Zitronensaft

1. Heize als erstes den Backofen auf 160 Grad Umluft vor.
2. Wasche die Zitronen und reibe die Schale in ein Schälchen. Presse den Saft von beiden Zitronen aus und stelle ihn zur Seite.
3. Für den Teig gibst du Butter, Zucker und Vanillezucker in einen Mixtopf und rührst alles unter Zugabe der Eier schaumig.
4. Gib danach das Mehl, Backpulver und die abgeriebene Zitronenschale dazu und rühr alles zu einem homogenen Teig.
5. Lege ein Backblech mit Backpapier aus und verteile den Teig gleichmäßig darauf.
6. Backe den Kuchen 20-25 Minuten.
7. Wenn der Kuchen abgekühlt ist, kannst du den Zitronenguss darauf geben.