



Zitronenschnitten

für ca. 12 Stücke

Teig:

200 g Mehl (Type 550)	mit
30 g Puderzucker	und
50 g Kokosraspeln	sowie
175 g Butter	und
1 Prise Salz	in einer Schüssel mischen und mit den Händen verkneten.

Den Ofen auf 180° Umluft vorheizen und eine rechteckige Form von ca. 20x25 cm mit Backpapier auslegen. Den Teig in die Form geben und glattstreichen. Anschließend mehrere Löcher hineinstechen, damit beim Backen keine Blasen gebildet werden. Die Form auf der 2. Schiene von unten in den Ofen schieben und für 15 min backen.

Zitronen-Crème:

200 g Zucker	mit
50 g Speisestärke	und
400 ml Wasser	in einen großen Topf geben und verrühren, bis sich die Stärke gelöst hat.
4 Eigelb	dazugeben und verrühren. Das Ganze jetzt vorsichtig zum Kochen bringen und dabei ständig rühren, damit nichts anbrennt. Sobald die Mischung andickt, den Saft von
4 Zitronen	und den
Zitronenabrieb	von zwei Zitronen dazugeben und unterrühren.
50 g Butter	in kleinen Stücken dazugeben und rühren, bis sie geschmolzen ist. Den Topf vom Herd ziehen,
50 g Mehl (Type 550)	dazugeben und unterrühren.

Die Füllung auf den vorgebackenen Boden geben und glattstreichen. Nun nochmal ca. 20 min backen, bis die Crème überall fest geworden ist. Aus dem Ofen nehmen, komplett abkühlen lassen und dann für mindestens 3 Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben und dann in kleine Würfel oder in 9 bzw. 12 Stücke schneiden.

