

ZITRONENSCHNITTEN (LEMONIES)

ZUTATEN

150 g weiße Schokolade
100 g Butter
2 Eier
150 g Kristallzucker
60 ml Zitronensaft, frisch gepresst
Abrieb ½ Bio-Zitrone
210 g Universalmehl
1 Pr. Salz



200 g Staubzucker
ca. 70 ml Zitronensaft



Zitronenzesten
Gänseblümchen

ZUBEREITUNG

- Eine etwa 20 x 20 cm große Backform mit Backtrennpapier auslegen. Backrohr auf 175 °C vorheizen.
- Die weiße Schokolade zusammen mit der Butter im Wasserbad langsam schmelzen. Inzwischen Eier, Zucker, Zitronensaft und -abrieb vermischen. Die handwarme Schokoladen-Butter unterziehen und Mehl und Salz einrühren.
- In die Backform gießen und die Schnitten ca. 25 Minuten backen.
- Aus dem Rohr nehmen, auskühlen lassen und entweder mit Puderzucker bestreuen oder mit Zitronenglasur bestreichen.
- Mit den Zitronenzesten und (essbaren) Gänseblümchen dekorieren.

TIPP

Wer keine Zitronen mag, kann die erfrischenden Schnitten auch mit Orangen zubereiten.



www.sugarandrose.org facebook.com/sugarandrose