

## Zisterzienserbrot

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Kuchen

Zitrone

300 g TK-Blätterteig  
;Mehl zum Ausrollen  
3 Zitronen, unbehandelt  
200 g Mehl  
200 g Speisestärke  
1 ts Backpulver  
400 g Butter; weich  
400 g Puderzucker  
1 pn ;Salz  
5 Eier (L)

\* GLASUR

1 Zitrone; unbehandelt  
200 g Puderzucker  
Eiweiß

\* QUELLE

-essen & trinken 4/83  
-erfasst von Petra Holzapfel

Die Blätterteigplatten nebeneinanderlegen und auftauen lassen. Dann wieder aufeinanderlegen und auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche auf die Größe des Backblechs ausrollen. Die offene Seite des Backblechs mit einem Streifen Alufolie begrenzen, damit der Kuchen beim Backen seine Form behält. Den ausgerollten Blätterteig auf das Blech legen, die Ränder leicht andrücken und die Platte mit der Gabel mehrmals einstechen. Die Zitronen dünn abschälen und den Saft auspressen. 1/8 l Saft abmessen, den Rest beiseite stellen. Mehl, Speisestärke und Backpulver in eine Schüssel sieben. Die weiche Butter, Puderzucker und Salz mit den Quirlen des Handrührers schaumig rühren. Die Eier nach und nach zugeben. Dann die Mehlmischung unterrühren. Den Zitronensaft und die Zitronenschale unter die Masse rühren. Die Masse gleichmäßig auf den Blätterteig streichen. Auf der 2. Schiene von unten bei 225°C 25-30 Minuten backen. Für die Glasur die Zitrone dünn abreiben und den Saft auspressen. (Wenn von dem Zitronensaft von dem Kuchen 4 El übrig geblieben sind, können Sie diese nehmen). Aus Zitronensaft, Puderzucker, Eiweiß und Zitronenschale eine Glasur rühren. Den Zitronenkuchen auf dem Blech auf einem Kuchengitter 10-15 Minuten abkühlen lassen. Dann die Glasur mit einem Pinsel auf die Oberfläche streichen. Den ausgekühlten Kuchen mit einem nassen Messer in Stücke schneiden.