

Zitronenhörnchen

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Gebäck
Kuchen
Zitrone

350 g Weiche Butter
350 g Zucker
1 pk Vanillinzucker
6 Eier
Abgerieb.Schale v. 1 Zitrone
350 g Mehl
3 ts Backpulver
250 g Kandierte Zitronenscheiben
200 g Puderzucker
4 tb Zitronensaft

Butter mit Zucker und dem Vanillinzucker sehr schaumig rühren, bis der Zucker ganz aufgelöst ist. Nach und nach die Eier unterrühren, Zitronenschale hinzufügen. Das Backblech einfetten, Backofen auf 200 Grad vorheizen. Das Mehl mit dem Backpulver sieben und eslöffelweise in die Crememasse rühren. Den Teig auf das Blech streichen, einen doppelt gefalteten Streifen Alufolie am offenen Rand des Blechs hochstellen, damit der Teig nicht herunterläuft. Den Kuchen auf der mittleren Schiene des Ofens etwa 20 min backen. Den Kuchen auf dem Blech abkühlen lassen. Die kandierten Zitronenscheiben halbieren. Den Puderzucker mit 3 - 4 Essl. Zitronensaft glattrühren und den Kuchen gleichmäßig damit bestreichen, Sobald der Guss beginnt, anzuziehen, die kandierten Zitronenscheiben darauf verteilen und leicht andrücken. Wenn die Glasur fest ist, den Kuchen in Rechtecke aufschneiden. Bei 24 Stücken ca. 260kcal/1090 Joule pro Stück.