

Zitronen - Nuss - Schnitten

Kategorien: Plätzchen, Kuchen, Gefüllt, Teig

Zutaten für: 50 Stück a 2x5cm Größe

FÜR DEN TEIG

300	Gramm	Mehl
1	Prise	Salz
1	gestr. TL	Backpulver
75	Gramm	Zucker
125	Gramm	Butter oder Margarine
1		Ei
100	Gramm	Sauerrahm (1/2 Becher)

FÜR DIE FÜLLUNG

200	Gramm	Gemahlene Mandeln
150	Gramm	Feiner Zucker
8-10	Essl.	Zitronensaft; ca.
1		Unbehandelte Zitrone; die abgeriebene Schale

FÜR DEN ZITRONENGUSS

150	Gramm	Puderzucker
6-7	Essl.	Zitronensaft

Anleitung:

Aus den Teigzutaten einen Mürbteig kneten. Dazu Mehl mit Salz und Backpulver auf einer Arbeitsplatte mischen. In die Mitte mit der Hand eine Mulde eindrücken. Den Zucker, Sauerrahm und das Ei in die Mitte geben. Ringsum mit Butterstückchen oder Margarine umlegen. Jetzt von der Mitte ausgehend zusammen kneten. Nicht zu lange kneten, gerade so viel, damit das ganze Mehl mit den übrigen Zutaten eine Einheit bildet. Den Teig in eine Folie wickeln und für gut 1 Stunde kühl lagern.

Für die Füllung gemahlene Mandeln mit Zucker, abgeriebene Zitronenschale und so viel Zitronensaft (etwa 8 - 10 EL) zugeben, dass eine geschmeidige Nussfüllung entsteht, welche man später gut auf dem Teig mit dem Messer verstreichen kann. Backofen auf 200 ° C vorheizen. Teig aus dem Kühlschrank holen und die Teigmenge halbieren. Auf einer mit Mehl ausgestreuten Arbeitsfläche die erste Teighälfte mit dem Nudelholz in eine Größe von etwa 22 x 32 cm auswellen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Die Nuss-Zitronenfüllung gleichmäßig darauf verteilen, dabei ringsum an den Rändern 1 cm frei lassen.

Die zweite Teighälfte ebenfalls auf diese Größe auswellen, den Kuchen damit abdecken. Ringsum an den Rändern den Teig zusammen drücken. Mit einer Gabel den ganzen Kuchen mehrmals an der Oberfläche einstechen. Im vor geheiztem Backofen auf der mittleren Schiene ca. 20 - 22 Minuten backen. Auf dem Blech auskühlen lassen.

Für den Zitronenguss Puderzucker und soviel Zitronensaft (ca. 6 - 7 EL) miteinander vermischen, bis ein geschmeidiger Guss entsteht. Diesen Guss auf der Mitte des ausgekühlten Kuchens verteilen Mit einem breitem Messer oder Spachtel gleichmäßig auf der gesamten Oberfläche verstreichen. Gut auskühlen und erstarren lassen. Möglichst erst am nächsten Tag mit einem scharfem Messer in kleine Schnitten von 2 x 5 cm oder größer schneiden.

Für ein großes Kuchenblech, von allen Zutaten die doppelte Menge

Zitronen - Nuss - Schnitten

(Fortsetzung)

nehmen. Anstatt der Zitronen kann man das Ganze auch mit Orangen zubereiten.