

Litronenschnitten

Diesen süsssauren Keksen kann man nicht widerstehen. 🍪

Zutaten

Boden

- 250 g Butter
- 120 g Staubzucker
- 300 g Mehl
- 1 Prise Salz

Guss

- 400 g Zucker
- 100 g Zitronat
- 1,2 dl Zitronensaft, frisch gepresst
- 0,5 dl Limoncino (Zitronenlikör)
- 80 g Maizena
- 8 Eier, mittelgross



Zubereitung

Für den Boden Mehl, Zucker und Salz mischen. Butter aus dem Kühlschrank nehmen, gleich in kleine Stücke schneiden und von Hand in die Mischung einkneten, bis ein Teig entsteht. Diesen in den Kühlschrank geben.

Den Teig zwischen zwei Backfolien rechteckig auf die Grösse des Blechs auswallen. Eine Folie mit dem Teig ins Blech legen und den Teig so in Form drücken, dass er genau in das Blech passt.

Boden im vorgeheizten Ofen bei 170 Grad 20 Minuten hellbraun backen. Inzwischen den Guss vorbereiten.

Zucker und Mehl mischen. Eier, Limoncino und Zitronensaft beigeben und mit dem Schwingbesen gut verrühren. Zitronat beifügen. Guss auf den vorgebackenen Boden geben und nochmals 20 Minuten bei 170 Grad backen.

Die Schnitten zuerst bei Raumtemperatur rund 2 Stunden auskühlen lassen. Danach im Kühlschrank kühlen, damit das Schneiden einfacher geht.

In Rechtecke oder Quadrate schneiden. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen. Im Kühlschrank halten die Schnitten fünf Tage.

