

Rezept

# Schnelle Zitronenschnitten

Ein Rezept von Schnelle Zitronenschnitten, am 30.04.2025

## Zutaten

<b>1</b> Bio-Zitrone	<b>100 g</b> Zucker
<b>125 ml</b> Sonnenblumenöl	<b>4</b> Eier (M)
<b>200 g</b> Joghurt (10 % Fett)	<b>200 g</b> Mehl
<b>50 g</b> Speisestärke	<b>1 TL</b> Backpulver
<b>Ausserdem</b>	
<b>200 g</b> Puderzucker	<b>3 EL</b> Zitronensaft
<b>2 EL</b> Lemon Curd oder Zitronengelee (aus dem Glas)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 20 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 195 kcal, 9 g F, 3 g EW, 26 g KH

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Zitrone mit heißem Wasser waschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben. Die Zitrone halbieren, den Saft auspressen.
2. Zucker, Öl, Eier und Joghurt sowie Zitronensaft und -schale mit den Rührbesen des Handrührgeräts glatt verrühren. Mehl, Stärke und Backpulver mischen und unter die Masse rühren.
3. Den Teig auf das vorbereitete Backblech geben und gleichmäßig verstreichen. Im Ofen (Mitte) ca. 30 Min. backen. Anschließend aus dem Ofen nehmen und leicht abkühlen lassen.
4. Puderzucker mit 2 EL Zitronensaft und 2-3 EL Wasser zu einem glatten Guss verrühren. Den Kuchen damit glasieren. Zitronengelee oder Lemon Curd mit 1 EL Zitronensaft verrühren, mit einem Löffel über den Guss träufeln und mit dem Löffelstiel marmorieren.