

Lemon

Bars

?

Zitronenschnitten □

Am letzten Wochenende hatte ich einfach mal wieder Lust auf einen Zitronenkuchen. Nach längerem überlegen habe ich mich für die leichten Zitronenschnitten entschieden ?. Diese bestehen hauptsächlich aus Ricotta und Sahne. Außerdem ist in den Zitronenschnitten kein Weizenmehl enthalten, also perfekt für Allergiker.

Ich habe in den letzten Jahren immer mal wieder Lemon Bars gebacken, aber so richtig umgehauen hat mich kein Rezept, das ich in meinen Archiven habe. Entweder war mir das Ergebnis zu süß oder zu mächtig.

Da ich sehr gerne mit Ricotta koche oder backe, habe ich einfach mein vorhandenes Rezept ein wenig verändert, und bin total begeistert wie leicht dieser Kuchen zu backen war ?. Geschmacklich sind die Zitronenschnitten aber auch absolut der Knaller.

Ich habe übrigens für mein Rezept 2 Zitronen verwendet, denn ich mag es ein wenig milder. Wer es viel zitroniger mag, der nimmt einfach ein oder zwei Zitronen mehr als angegeben dazu.

Übrigens eignet sich dieser Ricotta Zitronen Teig auch ganz wunderbar als Füllung für eine leckere Crostata.

Mürbeteig mit Öl

Hier kommt das Rezept für euch ??

Zutaten – für ein kleines Blech ca. 28 × 21 cm

3 Eier

80 g Zucker

100 Sahne

Saft und geriebene Schale von 2 – 4 Bio Zitronen

80 g Kartoffelmehl oder Maismehl – Speisestärke

500 g Ricotta

Puderzucker zum bestäuben

Zubereitung

- Ofen auf 180°C Ober/Unter Hitze oder 165°C Umluft vorheizen
- die Eier mit dem Zucker sehr schaumig schlagen
- anschließend die Zitronenschale und den Saft unterrühren
- danach die Sahne hinzufügen
- dann die Speisestärke in den Teig rühren
- zum Schluss dann den Ricotta dazu geben
- ein kleines Blech buttern und bemehlen oder mit Backpapier auslegen
- den Teig einfüllen und im vorgeheizten Backofen ca. 40 – 45 Minuten backen
- in ca. 12 Stücke schneiden und mit Puderzucker bestäuben

Lasst es euch schmecken ?

Na neugierig geworden, dann probiert es einfach mal aus ?

LG Tina ♥

