

Zitronen Schnitten mit Rosmarin Shortbread

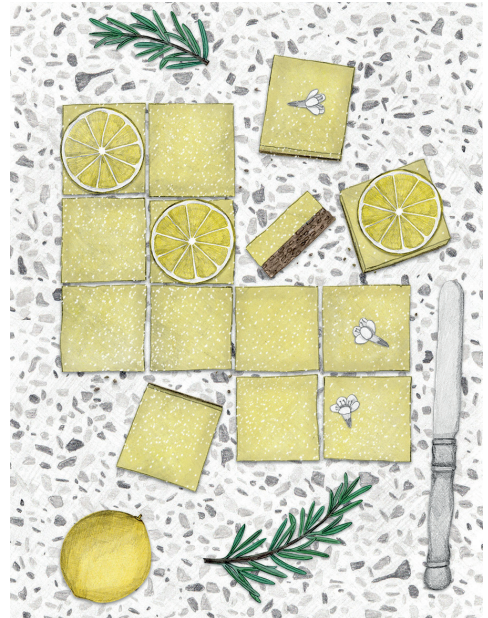
Für das Shortbread:

3 Zweige frischer Rosmarin
120 g Butter, weich
50 g Zucker
150 g Mehl (Weizen - oder Vollkorn)
1/4 TL Salz

Für die Zitronencreme:

3 Eier
150 g Zucker
20 g Mehl (Weizen)
1 EL geriebene Zitronenschale
90-100 ml Zitronensaft (2-3 Zitronen)

Für 1 Form von 20 x 20 cm (12 Stück)
Dauer: 20 min + 45 min Backzeit + 2 h Kühlzeit



Zubereitung

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Eine quadratische Backform mit 20x20cm mit Backpapier auslegen.

Die Nadeln der Rosmarinzweige fein hacken und zusammen mit allen Zutaten für das Shortbread in einer Schüssel zu einem Teig verkneten. Dafür verwendet ihr am Besten den Knethacken des Mixers oder die Hände.

Den feuchten und klebrigen Shortbreadteig gleichmäßig in der Backform verteilen. Ich verwende dafür am liebsten meine Hände oder die Rückseite eines Löffels. Den Boden 20 Minuten backen, bis er leicht golden ist.

In der Zwischenzeit die Creme vorbereiten. Die Eier und den Zucker kurz mit dem Mixer verquirlen. Die restlichen Zutaten gut unterrühren. Es entsteht eine sehr flüssige Creme.

Den vorgebackenen Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen und die Zitronenmasse darauf verteilen. Für weitere 22–25 Minuten backen und komplett abkühlen lassen. Für mindestens 2 Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben und dann in 9 oder 12 Stücke schneiden.

Im Kühlschrank sind die Lemon Bars bis zu 5 Tagen haltbar.