



hr1-DOLCE VITA

Joanna Gaines

Minas Zitronenriegel

Für 15 Quadrate oder 30 mundgerechte Riegel

Zubereitungszeit: 15 Minuten, Garzeit: 50 Minuten, Abkühlzeit: 60 Minuten

ZUTATEN:

Backtrennspray oder weiche Butter für die Form	¼ TL Meersalz
240 g Mehl	260 g Zucker
225 g gesalzene Butter, zerlassen	4 Eier, leicht geschlagen
55 g Puderzucker, zzgl. etwas mehr zum Garnieren	5 EL frisch gepresster Zitronensaft (von ungefähr 2 Zitronen)

ZUBEREITUNG

Einen Ofenrost in die Mitte des Backofens schieben und den Backofen auf 180°C vorheizen. Eine 23x33 cm große Backform aus Glas (s. Tipp) mit Backtrennspray einsprühen oder mit Butter fetten.

Mehl, zerlassene Butter, Puderzucker und Salz in einer mittelgroßen Schüssel vermischen. Mit einer Gabel sachte rühren, bis alle Zutaten gerade vermischt sind; wenn Sie nur so viel umrühren, wie unbedingt nötig, wird der Teig lockerer. Den Teig mit den Fingern in die vorbereitete Backform drücken. Ca. 20 Minuten backen, bis der Teig am Rand ganz leicht gebräunt ist.

In der Zwischenzeit Zucker, Eier und Zitronensaft in einer mittelgroßen Schüssel gut mit dem Schneebesen verquirlen.

Wenn der Teig fertig ist, die Zitronenmischung auf den heißen Teig gießen, die Form zurück in den Backofen schieben und weitere 15 Minuten backen. Etwas Aluminiumfolie über die Form wölben, damit die Riegel nicht zu schnell braun werden. Ca. 15 Minuten backen, bis die Oberfläche leicht gebräunt und die Mitte gestockt ist, wenn Sie die Form sachte bewegen.

Aus dem Backofen nehmen und mit Puderzucker bestäuben. In der Form auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen, dann in 15 Quadrate oder 30 Riegel schneiden. Das Schneiden geht viel einfacher, wenn die Riegel vollständig abgekühlt sind.

Die Riegel können für bis zu 1 Woche in einem luftdicht verschlossenen Behälter bei Zimmertemperatur aufbewahrt werden. Zur längeren Aufbewahrung in Frischhaltefolie einwickeln oder in Gleitverschlussbeutel geben und für bis zu 1 Monat im Tiefkühlschrank lagern.



hr1-DOLCE VITA

TIPP: Backen Sie diese Riegel nur in Formen aus Glas oder einem anderen Material, das nicht mit dem Zitronensaft reagiert. Verwenden Sie keine Aluminium- oder andere Metallformen, da sie von dem Zitronensaft angegriffen werden.

Rezept aus dem Buch:

Joanna Gaines

Magnolia Table: Gemeinsam Kochen und Essen mit Familie und Freunden

Unimedica, ein Imprint des Narayana Verlag

ISBN 978-3962571276