

"Zitronenschnitten" von B. Wehner, Bonn

Boden:

200 g Butter

Mehl, Prise Salz und Backpulver mischen. Butter, Eier, Zucker und Vanillezucker zugeben und zu einem Teig verkneten.

250 g Mehl

Fettpfanne leicht einfetten. Teig darauf verteilen. Backofen auf 200°C U-/Oberhitze vorheizen. Den Boden ca. 20 Minuten abbacken.

1 Prise Salz

1/2 P. Backpulver

Boden auskühlen lassen.

4 Eier

Puddingpulver mit 200ml Wasser und Eigelb glatt rühren.

200 g Zucker

200 ml Wasser und Zucker aufkochen. Puddingpulver einrühren. Unter Rühren erneut kurz aufkochen.

1 P. Vanillezucker

Füllung:

Auskühlen lassen.

1 P. Sahne Puddingpulver

Butter in kleine Stücke schneiden. Unter den noch warmen Pudding rühren, bis die Butter komplett gelöst ist. 100ml Zitronensaft einrühren.

400 ml Wasser

2 Eigelb

Puddingcreme auf den Kuchenboden verteilen.

200 g Zucker

Ca. 1 Std. im Kühlschrank kühl stellen.

125 g weiche Butter

Sahne steif schlagen, auf die Creme geben, Butterkekse darauf legen. Puderzucker und Zitronensaft verrühren. Auf die Butterkekse streichen. Über Nacht kühl stellen.

100 ml Zitronensaft

500 ml Schlagsahne

1 große P. Butterkekse

Den Kuchen entlang der Keksränder in Schnitten schneiden.

Puderzucker

Nach Belieben dekorieren.

etwas Zitronensaft

Deko