

Limoncello - Schnitten



Zutaten

225 g weiche Butter	Limoncello-Sirup
225 g Zucker	50 ml Zitronensaft
4 Eier	50 g feiner Zucker
275 g Mehl	25 ml Limoncello
2 TL Backpulver	(oder einen Schuß mehr)
1 Prise (Zitronen)Salz	Puderzucker zum Bestäuben
3 EL Milch	
Abrieb von 3 Bio-Zitronen	

Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen und eine 20 x 30 cm große Backform einfetten oder diese mit Backpapier auslegen. Weiche Butter mit dem Zucker schaumig aufschlagen und ein Ei nach dem anderen unterrühren.

Mehl mit (Zitronen-)Salz und Backpulver mischen und in die Butter-Zucker-Ei Schüssel sieben. Mit Milch zusammen einarbeiten und Zitronenabrieb untermischen. Den Teig in die vorbereitete Form streichen und für 40 Minuten im Ofen backen.

Zitronensaft bei niedriger Temperatur erwärmen. Zucker einrühren, bis sich dieser aufgelöst hat. Topf vom Herd ziehen und Limoncello einrühren.

Den Kuchen aus dem Ofen holen und mit einem Zahnstocher diverse Male eintechen und sofort mit Sirup bestreichen. Kuchen abkühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben und in Würfel schneiden.

Stautenhof
MEIN BIOHOF

Guten Appetit!