

LEMON BARS

ca 10 Stück für eine quadratische Form, Tarteform oder Springform

Zutaten Boden

200g Butter
70g Zucker
2 TL Vanilleextrakt
Salz
280g Mehl

Zutaten Füllung

50g weißer Zucker
60g brauner Zucker
4 TL Milchpulver
Salz
40ml geschmolzene Butter
6 EL Sahne
4 große Eigelbe
2 EL Zitronensaft
Abrieb einer ganzen Zitrone
+ Himbeeren und Puderzucker zum Garnieren

Zubereitung Boden

1. die Butter schmelzen und mit Zucker, Vanilleextrakt und Salz schaumig schlagen
2. nach und nach das Mehl dazugeben und anschließend mit der Hand zu einem homogenen Teig formen
3. die Backform, die du nutzen möchtest, fetten und den Boden mit Backpapier auslegen (ich benutze eine Springform und klemme das Backpapier in den Rand ein)
4. den Teig in den Formboden drücken und mit einer Gabel Löcher in den Boden stechen
5. bei 160°C Ober/Unterhitze für circa 20 min backen

Zubereitung Füllung

1. die beiden Zucker mit geschmolzener Butter und Salz schaumig schlagen
2. restlichen Zutaten während dem Schlagen in die Schüssel geben
3. die Masse auf den heißen Boden gießen und für circa 35-40 min backen (wenn ihr möchtet, dass die Füllung vollständig fest wird, backt ihn etwas länger und deckt ihn mit Alufolie ab, damit er nicht verbrennt von oben. Für ein cremigeres Ergebnis, haltet euch an circa 35 min)
4. nach dem Backen, vollständig auskühlen lassen und dann mit Himbeeren und Puderzucker garnieren

Alle Utensilien, die ich benutze findet ihr als Links unter jedem meiner Youtube Videos oder in meinem Story Highlight auf Instagram

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:
markiere Lilly's Cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

Du backst das schon!