

# ELMER Citronenschnitten



## ZUTATEN

### Teig

300 g Mehl  
1 Pack Backpulver  
300 g Zucker  
1 Prise Salz  
1 Zitrone, abgeriebene Schale  
2 EL Zitronensaft  
4 Eier  
1½ dl Öl  
1½ dl ELMER Citro

### Glasur

150 g Puderzucker  
2 EL Zitronensaft  
½ Zitrone, abgeriebene Schale

## Zubereitung für ein Backblech von ca. 30 x 40 cm

Mehl und Backpulver zusammen in eine Schüssel sieben. Zucker, Salz, Zitronenschale und Zitronensaft begeben und gut mischen. Eier, Öl und ELMER Citro in einem Massbecher abmessen und unter die Teigmasse rühren. Teig von der Mitte aus mit einer Kelle glatt rühren. Danach auf das mit Backpapier belegte Blech giessen und gleichmässig verteilen.

## Backen

Im vorgeheizten Ofen bei 170–180°C in der Ofenmitte ca. 20 min backen.

## Glasur

Zutaten für die Glasur mischen und auf dem warmen Kuchen verteilen. Citronenschnitten gut auskühlen lassen und zum Servieren in kleine Würfel schneiden.

