

## SCHNELLE ZITRONENTÖRTCHEN



Butter.  
100% Geschmack.



Umweltgerecht produzierte Lebensmittel

### ZUTATEN

*Zubereitung: ca. 30 Minuten*

*Für 8 Stück*

8 Fertig-Mürbeteigbödeli in Aluförmchen, ca. 100 g

#### **Füllung:**

25 g Butter, weich

3 EL Zucker

2 Eier

1 TL Maisstärke

1 Zitrone, abgeriebene Schale und Saft

2 EL Rahm

8 dünne Zitronenscheiben, nach Belieben halbiert,  
zum Garnieren

Zucker zum Bestreuen



### ZUBEREITUNG

**1** Mürbeteigbödeli in den Aluförmchen auf das Blech stellen.

**2** Füllung: Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker dazurühren. Eier beifügen und rühren, bis die Masse hell ist. Maisstärke, Zitronenschale, Saft und Rahm darunterühren. Füllung in die Bödeli giessen. In der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 15-20 Minuten backen.

**3** Zitronentörtchen lauwarm oder ausgekühlt mit Zitronenscheiben und Zucker garnieren.

Zitronentörtchen erst kurz vor dem Servieren zubereiten.

Törtchen mit marinierten Erdbeeren servieren.