

Schnelle Zitronen- törtchen



Für 8 Stück

Zutaten: 8 Fertig-Mürbeteigbödeli in Aluförmchen, ca. 100 g, 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.

Mürbeteigbödeli in den Aluförmchen auf das Blech stellen. Füllung: Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker dazurühren. Eier beifügen und weiterrühren, bis die Masse hell ist. Maisstärke, Zitronenschale, Saft und Rahm darunterühren. Füllung in die Bödeli giessen. In der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens 15–20 Minuten backen. Zitronentörtchen lauwarm oder ausgekühlt mit Zitronenscheiben und Zucker garnieren.

Aus der **Schweizer
Familie**

Weitere 4300 Rezepte unter
www.schweizerfamilie.ch