



Zitronenschnecken

🕒 Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.

🕒 Aufgehen lassen: ca. 105 Min.

📅 Backen: ca. 30 Min.

🌱 vegetarisch

Stück: 400 kcal, F 20 g, Kh 50 g, E 5 g

Zutaten

für 9 Personen

375 g **Mehl**
1.5 TL **Salz**
3 EL **Zucker**
1.5 **Bio-Zitrone**
0.38 **Würfel Hefe** (ca. 10g)
52.5 g **Butter**
2.25 dl **Milch**

187.5 g **Butter, weich**
3 **Bio-Zitronen**
187.5 g **Zucker**
75 g **Mehl**

1.5 EL **Puderzucker**
150 g **Crème fraîche**
75 g **Puderzucker**

Und so wirds gemacht:

1. Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen. Von der Zitrone die Schale dazureiben. Hefe zerbröckeln, daruntermischen. Butter in Stücke schneiden, mit der Milch begeben, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1½ Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.
2. Butter in einer Schüssel verrühren, von den Zitronen die Schale dazureiben, 1½ EL Saft auspressen, davon 1 TL Saft begeben. Restlichen Saft beiseite stellen. Zucker und Mehl unter die Butter rühren.
3. Teig zu einem Rechteck von ca. 30 × 40cm auswallen. Füllung darauf verteilen, dabei ringsum einen Rand von ca. 1cm frei lassen. Teig von der Längsseite her aufrollen, mit einem Brotmesser ohne Druck in 9 gleich grosse Stücke schneiden. Schnecken mit wenig Abstand in die vorbereitete Form setzen. Nochmals ca. 15 Min. aufgehen lassen. Ofen auf 180 Grad vorheizen.
4. Backen: ca. 30 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Formenrand entfernen. 1 EL des beiseite gestellten Zitronensafts mit Puderzucker verrühren, Schnecken noch warm damit bestreichen. Crème fraîche mit Puderzucker verrühren, auf den Zitronenschnecken verteilen, auf einem Gitter auskühlen.

Form: Für eine quadratische Springform von ca. 23 cm, Boden mit Backpapier belegt, Rand gefettet

Ergibt: 9 Stück

Tipp: Schmecken frisch und lauwarm am besten.

Tipp: Von einer Bio-Zitrone die Schale mit einem Sparschäler fein abschälen, kurz in siedendem Wasser blanchieren. Schale trocken tupfen, in feine Streifen schneiden, auf den Schnecken verteilen.
