Dauer: Aufwändig

Kategorie: Backrezepte

Saison: Ganzjährig

Für: 6 Personen

Verfasst von: Katharina Mösenbichler

Zutaten

Teig

450 G	Mehl
20 G	Hirschhornsalz
100 G	Zucker
	heiße Milch
1	Ei
1 PRISE	Salz
100 G	Schweinefett

Creme

	Saft von 2 Zitronen
350 G	Staubzucker
250 G	Butter
90 G	Mehl
500 ML	Milch

Zubereitung

1. Für den Teig alle Zutaten gut verkneten und in 3 Teile aufteilen.
2. Teige in gleich große Blatten ausrollen und bei 170 Grad Umluft goldbraun backen und auskühlen lassen.
3. Für die Creme die Milch aufkochen und das Mehl einrühren und auskühlen lassen.
4. Die Butter schaumig rühren und den Staubzucker nach und nach dazugeben.
5. Zitronensaft und -schale beimischen. Mehl-Milch Gemisch beimengen.
6. Teigblatten jeweils mit Creme bestreichen und zusammensetzen.
7. Einen Tag kühl stellen.

Beim Salzburg schmeckt Wettbewerb "Gerichte mit Geschichte" wurde dieses Rezept eingereicht – eine Familiengeschichte von Katharina Mösenbichler.

Das ist ein Rezept einer Zitronenschnitte, die es nur bei unserer Oma früher zu besonderen Anlässen (Geburtstag, Weihnachten) gegeben hat.

Keiner kann die so gut machen, wie unsere Oma sie gemacht hat. Vor einigen Jahren hab ich es mal versucht!

Im Rezept steht nicht, dass man den Teig aufteilt und bäckt.

Die Schnitte soll einen Tag vor dem Verzehr zubereitet werden und über Nacht kalt stellen.