

Rüdiger G. Behrens
Könzgenstraße 37

48249 Dülmen



Tel.: 02594/840-94 40

info@tortenfoto.de

Bunte Zitronenschnitten

Zutaten:

200 g Butter oder Margarine
250 g Zucker
1 Pck Vanillin-Zucker
3 Eier
275 g Weizenmehl
3 gestr. TL Backpulver
1 geh. EL Kakaopulver
150 g Korinthen
Je 150 g gewürfeltes Orangeat und Zitronat
3 EL Rum
300 g nicht abgezogene, gemahlene Mandeln

Für den Guss:

200 g gesiebter Puderzucker
Etwa 3 EL Zitronensaft

Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren, nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren.

Mehl mit Backpulver und Kakao mischen, sieben und portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Zum Schluss Korinthen, Orangeat, Zitronat mit dem Rum und den Mandeln hinzufügen.

Den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm) streichen und das Backblech in den Backofen schieben.

Das Backblech in den Backofen schieben und bei 200 °C im Elektroherd, 180 °C im Heißlufttherd und bei Stufe 3-4 im Gasherd ca. 20 Minuten backen.

Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen und den Kuchen erkalten lassen.

Für den Guss Puderzucker mit Zitronensaft verrühren, den erkalteten Kuchen damit bestreichen. Wenn der Guss erkaltet und fest geworden ist, entweder ein großes Tortenfoto auflegen oder den Kuchen in Stücke schneiden und kleine Tortenfotos auflegen, die mit kleinen Tupfern Eiweiß rutschfest auf dem Kuchen befestigt werden.