



Lovely Lemon Bar Cookies

Den Ofen auf 175 °C vorheizen.



- 240 g Mehl (Sieben ist nicht nötig)
- 250 g kalte Butter
- 60 g Puderzucker (Sieben ist nicht nötig, es sei denn, er besteht aus großen Klumpen.)
- 4 Eier
- 400 g weißer Zucker
- 120 ml Zitronensaft
- 1 TL geriebene Zitronenschale
- ½ TL Salz
- 1 TL Backnatron
- 30 g Mehl, ungesiebt

Die Butter in Würfel schneiden, Mehl und Puderzucker zugeben und mit den Knethaken des Handmixers verarbeiten, bis es aussieht wie grober Maisgrieß. In eine gefettete eckige Backform von etwa 23 x 33 cm geben und mit den Händen andrücken.

Bei 175 °C 15 bis 20 Minuten backen, bis der Rand goldgelb ist. Herausnehmen, aber den Ofen nicht ausschalten.

Die Eier mit der Gabel schlagen und mit dem Zitronensaft und der Zitronenschale verrühren. Salz, Backnatron und das Mehl einrühren. Die Masse bleibt flüssig, und so soll sie auch sein. Gießen Sie die Mischung auf den gebackenen Boden und schieben Sie die Form wieder in den Ofen. Bei 175 °C weitere 30 bis 35 Minuten backen. Dann herausnehmen und mit Puderzucker bestäuben.

Nach dem Auskühlen in längliche Stücke schneiden.