

Saftige Zitronenschnitten



Rührteig:

500 g Margarine

500 g Zucker

2 Vanillezucker

9 Eier

500 g Mehl

1 Backpulver

Alles zusammenrühren und mindesten 3 min. schlagen. Auf ein großes Blech streichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C Ober/Unterhitze für ca. 20 min backen.

Guss:

1 Pck. Puderzucker, ½ Fl. Zitronen-Aromaöl und etwas Wasser. Guss darf nicht zu flüssig sein.

Nach dem Erkalten die Glasur darüberstreichen.