



Lemonpie Bars

Bei diesem Rezept werden die Zutaten mit „Cups“ gemessen.

- 2 cups Weiss - oder Halbweiss Mehl
- $\frac{1}{2}$ cup Puderzucker
- 1 cup weiche Butter oder Margarine
- 4 Eier
- $1 \frac{1}{2}$ cups Kristallzucker
- 4 Esslöffel Mehl
- $\frac{3}{4}$ cup Zitronensaft
- 1 Suppenlöffel Zitronenrinde

Den Ofen auf 180°C vorheizen.

Das Mehl und den Puderzucker mischen.

Die kalte Butter in kleinen Stücken begeben. Verreiben und zu einem Teig zusammenfügen.

Den Teig in eine 33x23cm Backform geben.

15 - 20 Minuten, oder bis goldig braun, backen.

Die Eier, den Zucker, 4 Esslöffel Mehl, den Zitronensaft und die Zitronenrinde mindestens 1 Minute gut schlagen.

Die Masse über den gebackenen, noch heissen Teig giessen und noch weitere 20 Minuten, oder bis die Masse fest ist, backen.

Wenn abgekühlt in 5x5 cm grosse Stücke schneiden und mit Puderzucker bestreuen.

Enjoy!!