



LEMON BARS



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Backwaren bleiben länger saftig
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Längere Präsentationszeit
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1 BACKBLECH

125 g QimiQ Classic

85 g Brotmehl

15 g Zitronenschale

400 g Zucker

400 ml Zitronensaft

4 Ei(er)

FÜR DEN TEIG

340 g vorgebackener süßer Teig

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 120 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer fein mixen und ca. 1 Stunde kalt stellen.
3. Masse auf dem vorgebackenen Teig verteilen und im vorgeheizten Backofen backen bis die Masse fest ist.
4. Aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen und portionieren.