

# Zitronen-Küchlein

Die perfekte Balance zwischen Süße und Säure! Diese Zitronenküchlein, sind kleine Geschmacksexplosionen, die deinen Gaumen kitzeln. Und sie zeigen, dass aus einem simplen Kuchenrezept ein eindrucksvolles Dessert entstehen kann. Wag' dich an dieses feine Gebäck und verzaubere deine Gäste mit diesen Mini-Zitronentartes.



Zitronen-Küchlein | Foto: Linda Katharina Klein

**Zutaten (20 Portionen):** 3 Bio-Zitronen | 5 Eier | 220 Gramm  
Zucker | 190 Gramm Mehl | 100 Gramm kalte Butter | 85 Gramm  
Puderzucker | 1 Prise Salz | 20 Blatt Minze



Rezept für Zitronen-Küchlein | Foto: Linda Katharina Klein

**Zubereitung (150 Minuten):** 1. 150 Gramm Mehl, Butter und Salz mit 75 Gramm Puderzucker und einem Ei zu einem samtigen Teig verkneten und in einer luftdichten Dose eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. 2. Ofen auf 170 Grad vorheizen. 3. Teig ausrollen, in eine (rechteckige) Backform geben und 20 Minuten backen. 4. Schale einer Zitrone abreiben und anschließend alle Zitronen auspressen. 5. Vier Eier mit 40 Gramm Mehl, dem Zucker, Zitronensaft und Zitronenschale aufschlagen. 6. Zitronencreme auf den Kuchenboden gießen und 25 Minuten backen. 7. Kuchen auskühlen lassen, in Quadrate schneiden, mit dem restlichen Puderzucker bestäuben und mit Minzblättern dekoriert servieren.

Jetzt noch mehr [Kuchen und Torten Rezepte](#) sowie [raffinierte Desserts](#) entdecken!

**Nährwerte/Portion:** 155 Kalorien | 5,5 Gramm Fett | 23,7 Gramm Kohlenhydrate | 2,9 Gramm Eiweiß