



## Zitronen Nidel-Fladen

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,  
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



<b>1</b>	Butterkuchenteig, rund
<b>3 1/3 dl</b>	Rahm
<b>2</b>	Eier
<b>1</b>	Zitrone, abgeriebene Schale
<b>1 1/2 TL</b>	Zitronensaft
<b>4 EL</b>	Zucker
<b>1 EL</b>	Maizena
<b>1 Prise</b>	Salz

1. Teig mitsamt dem Backpapier in das Blech legen, Rand gut andrücken. Boden mit einer Gabel dicht einstechen.
2. Rahm und alle Zutaten bis und mit Salz gut verrühren, auf den Teigboden giessen.
3. ca. 25 Minuten in der unteren Hälfte des auf 220° vorgeheizten Ofens backen. Herausnehmen, etwas abkühlen, aus dem Blech nehmen, auf einem Gitter auskühlen lassen.

Zubereitung: 40 Min.