

Meyer Lemon Bars

Wenn dir jemand Meyer Zitronen gibt, mach Lemon Bars draus.

Was brauch ich Myrrhe, Gold und Weihrauch, wenn mir die liebe Katharina Meyer Zitronen schenkt. Die hocharomatische, sehr saftige Zitrone mit besonders milder Säure ist für Zitrus-Aficionados so etwas wie das goldene Ei.

Was das Besondere an Meyer Lemons ist? Zum Crash-Kurs hier entlang bitte: In Katharinas kulinarischen Schatzkammer esskultur.at findet sich alles was man darüber wissen muss und vor allem auch, was man am besten daraus macht.

Aus dieser Liste habe ich als Erstes die sehr unkomplizierten und schnell gemachten Lemon Bars von Foodbloggerin Küchenschabe zubereitet.

Nach einem sonntäglichen Festmenü mit einer unvergleichlich zarten englischen Salzwiesenlamm-Keule war das Dessert quasi der gustatorische Ritterschlag.

Zutaten

Zutaten für den Teig

- 120 g Mehl
- 60 g Kristallzucker
- 1/2 TL Fleur de sel
- 120 g klein gewürfelte Butter

Zutaten für die Füllung

- 2 große Eier
- 120 g Feiner Kristallzucker
- 2 EL Mehl
- 1 Prise Fleur de sel
- Abrieb und Saft 1 Meyer-Zitrone

Zubereitung

Butter, Zucker, Salz und Mehl mit den Händen mischen, bis der Teig krümelig ist. In Frischhaltefolie packen und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Eine eckige Backform (ca. 26 x 20 cm) mit Backpapier ausschlagen. Teig gleichmässig etwa 1 cm hoch in die Backform drücken.

Ungefähr 20 Minuten blind backen, bis die Oberfläche hellbraun ist. Zur Seite stellen und etwa auskühlen lassen.

Für die Füllung Eier, Zucker, Mehl und Salz schaumig rühren. Zitronenabrieb und Saft zufügen.

Auf den Teig giessen und 15 bis 18 Minuten backen bis die Oberfläche zu bräunen beginnt. Komplette auskühlen lassen. Mit Staubzucker bestreuen. In schmale Schnitten schneiden.

Der Teig ist perfekt – mürbe, saftig und mit einem knusprigen Boden. Die Füllung ist sehr aromatisch, super zitronig, fast schon parfümiert, mit einem Hauch Mandarine und irgendwie very british.

Die Balance zwischen Süße und milder Säure ist vollkommen. Danke für das Rezept Küchenschabe – wird sofort ins Standardrepertoire aufgenommen. Sofern ich denn wieder einmal Meyer Zitronen bekomme.

Quelle: <https://www.anonymekoeche.net/?p=5363>

From:

<https://wiki.fritzcloud.net/> - **FritzWiki**

Permanent link:

<https://wiki.fritzcloud.net/doku.php?id=rezepte:backen:lemonbar>

Last update: **09.12.2025 17:38**

