



## Zitronenwähe

Ein Wunder einer Wähe: eine auf der Zunge vergehende Zitronencreme auf einem knusprigen Kuchenteig – sie vereint geschickt das Süsse und das Salzige.

### Zutaten:

#### *Für den Kuchenteig:*

170 g Butter (kalt)  
250 g Mehl  
75 g Puderzucker  
3/4 TL grobkörniges Salz

#### *Für die Zitronencreme:*

4 Eier  
270 g Zucker  
3 EL Mehl  
185 ml frischer Zitronensaft (ungefähr 3 Zitronen)  
60 ml Vollmilch  
Puderzucker zum Bestäuben

### Zubereitung:

#### *Kuchenteig:*

Die Butter in eine Schale raspeln.

In einer anderen Schale Mehl, Puderzucker und Salz mischen. Die Butter hinzufügen und die Masse kneten, bis ein Mürbeteig entsteht.

Den Teig auf einem Backpapier gleichmässig rund auswallen und in die Wähenform legen.

Den Teig 15 Minuten lang kühl lagern und den Ofen auf 180 °C vorheizen.

Den Teig 16 – 20 Minuten im Ofen backen, bis er leicht golden ist.

In der Zwischenzeit die Zitronencreme zubereiten.

#### *Zitronencreme:*

Die Eier leicht schlagen, den Zucker und das Mehl hinzufügen und die ganze Mischung schlagen bis sie homogen wird. Den Zitronensaft und die Milch hinzufügen und geschmeidig rühren.

Den Kuchenteig aus dem Ofen nehmen und die Creme sofort darüber giessen.

Die Ofentemperatur auf 160°C reduzieren und die Zitronenwähe 18 Minuten lang backen.

Einige Minuten abkühlen lassen, die Wähe aus der Form nehmen, und dann auf ein Abkühlgitter stellen.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.