

## **Herrlich sommerlicher Zitronenkuchen (1 Blech)**

---

### **Boden:**

**200g Margarine**

**200g Zucker**

**250g Mehl**

**4 Eier**

**1 Teel. Backpulver**

**abgeriebene Schale einer Zitrone**

### **1. Creme**

**2 Tassen Wasser**

**1 Tasse Zucker**

**1 Päckchen Vanillepudding**

**2 Eigelb**

**¼ Block Butter**

**Saft von 2 Zitronen**

### **2. Creme**

**2 Becher Sahne**

**2 Sahnesteif**

**1 Vanillezucker**

### **Sonstiges**

**250g Puderzucker**

**Saft von 1 Zitrone**

**Butterkekse( etwa 2 Packungen)**

Aus den Zutaten für den Boden einen Teig herstellen und diesen dann bei ca. 160° Ober-/Unterhitze backen. Abkühlen lassen

Alle Zutaten für die 1. Creme aufkochen und abkühlen lassen. Ggf. noch 2 Blatt Gelatine hinzufügen

(Mir war es etwas zu riskant das die Creme evtl. nicht fest wird ;))

Wenn die Creme abgekühlt ist diese dann auf den vorbereiteten Boden streichen und bestenfalls einige Zeit in den Kühlschrank stellen ( umso länger desto frischer )

Sahne mit dem Sahnesteif und dem Vanillezucker für die 2.Creme aufschlagen und auf die 1. Creme streichen. Auf die Sahne dann die Butterkekse nebeneinander legen und als Krönung aus dem Puderzucker und dem Saft 1 Zitrone den Guss herstellen und auf die Butterkekse geben.

***Guten Appetit =)***