



## Zitronen Brownies (Lemonies)

### Zitronen Brownies (Lemonies)

200 g Mehl

150 g Zucker

3 Eier

150 g Butter (geschmolzen)

120 ml Rinatura Zitronensaft Bio

1 Teelöffel Vanilleextrakt

1 Prise(n) Salz

**Gesamtzeit:** 40 min

**Portionen:** 9 Personen

### Für den Zitronen Guss:

100 g Puderzucker

2 Esslöffel Rinatura Zitronensaft Bio

### Zitronen Brownies (Lemonies)

1.

Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine kleine Backform (ca. 20x20 cm) mit Backpapier auslegen.

Zucker, Eier und geschmolzene Butter verrühren. Mehl unterrühren. Zitronensaft, Vanilleextrakt und Salz dazugeben. Alles zu einem glatten Teig vermengen und in die Form füllen.

In den Ofen geben und ca. 25-30 min. backen, bis die Oberfläche leicht golden ist. Stäbchenprobe machen (sie sollten noch leicht feucht sein, aber nicht roh).

Puderzucker mit Zitronensaft (und ggf. etwas Wasser) verrühren und über die noch warmen Brownies geben. Auskühlen lassen, dann in kleine Quadrate schneiden und genießen!