

Ingrediënten voor 8 personen

Bodem: 250 gr boter 250 gr
patentbloem 100 gr kristalsuiker
Snuf zout 1 tl vanille essence
Vulling: 250 gr kristalsuiker 25 gr
bloem 3 eieren Sap van 2
citroenen (ong. 120 ml)
Poedersuiker

Tijd: > 1 uur
Keuken: Amerikaans
Soort_gerecht: Banket
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Lemon bars

Deze heerlijke lemon bars hebben een knapperige bodem en zachte, chewy bovenkant van citroen. De bovenkant lijkt een beetje op lemon curd, maar dan steviger. Snijd de lemon bars in vierkantjes en serveer bij de koffie of thee. Een heerlijk zoet gebakje met een fris zuurtje.

Hulpmiddelen

Brownievorm, mixer

Bereidingswijze

1. Warm de oven voor op 180 graden.
2. Bekleed een brownievorm met bakpapier.
3. Voeg alle ingrediënten voor de bodem samen in een beslagkom en kneed tot een samenhangend deeg.
4. Verdeel het deeg over de bodem van de bakvorm.
5. Bak de bodem in 25 minuten op 180 graden af.
6. Terwijl de bodem in de oven staat gaan we verder met de vulling. Mix alle ingrediënten voor de vulling samen tot de suiker helemaal is opgelost. Laat het beslag staan tot de bodem is gebakken.
7. Haal de afgebakken bodem uit de oven, giet de vulling eroverheen en zet weer terug in de oven.
8. Bak de lemon bars af in 25 minuten op 180 graden.
9. Haal de lemon bars uit de oven en laat helemaal afkoelen.
10. Serveer de lemon bars met poedersuiker.