

## Zitronen Brownies

Rezept für 6 Personen

### Zutaten:

#### *Brownies*

200 g Butter  
100 g brauner Zucker  
100 g weisser Zucker  
200 g Weissmehl  
1 Prise Salz  
3 Eier  
2 Biozitronen  
1 TL Backpulver

#### *Zitronenguss*

150 g Puderzucker  
1 Biozitrone



### Zubereitung:

#### *Brownies*

Die Butter (Zimmertemperatur) mit dem Zucker aufschlagen. Anschliessend ein Ei nach dem anderen dazugeben und vermengen.

Das Mehl, Salz und Backpulver mischen und nach und nach zum Teig geben. Den Saft und den Abrieb der Zitronen ebenfalls dazugeben.

Eine Backofenfeste Form (Gratinform) mit Backpapier auslegen und mit dem Teig befüllen.

Bei 160° C Umluft für ca. 35 Minuten backen.

#### *Zitronenguss*

Den Puderzucker mit dem Zitronensaft und Abrieb anrühren und auf den noch warmen Brownies bestreichen. Gut abkühlen lassen.

Die Brownies erst schneiden, wenn sie gut abgekühlt sind.