

# Italien: Crostata al limone (Zitronenkuchen)

Zutaten für:

12 Personen

## FÜR DEN TEIG

---

200	Gramm	Mehl
4		Essl. Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
1	Prise	Salz
100	Gramm	Kalte Butter
1		Eigelb (Größe M)

## FÜR DEN BELAG

---

4		groß. Bio-Zitronen
2		Eier (Größe M)
250	Gramm	Zucker
500	Gramm	Ricotta (gk: trockenen! *)
2		Essl. Puderzucker

Zubereitung:

Für den Teig das Mehl mit dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Salz mischen und auf die Arbeitsfläche häufen. In der Mitte eine Mulde formen. Butter in kleine Würfel schneiden und mit dem Eigelb in die Mulde geben.

Alles mit den Händen zu einem glatten geschmeidigen Teig verkneten. Falls er zu trocken ist, tropfenweise kaltes Wasser unterarbeiten. Den Teig zu einer Kugel formen.

Teigkugel zwischen zwei Lagen Klarsichtfolie zu einer runden Teigplatte in Größe der Form ausrollen. Eine Tarte- oder Springform (28-30 cm Ø) mit dem Teig auskleiden, einen 2 cm hohen Rand hochziehen. Den Teig 30 Min. ins Gefrierfach stellen.

Für den Belag:

2 Zitronen heiß waschen und die Schale fein reiben, 1 Zitrone auspressen. Die Eier mit 150 g Zucker gut schaumig schlagen, die Ricotta nach und nach unterrühren. Die Zitronenschale und den Zitronensaft untermischen.

Den Backofen auf 180° vorheizen.

Die Ricottamasse auf den Teigboden häufen und gleichmäßig darauf verteilen. Crostata im Ofen (Mitte, Umluft 160°) etwa 45 Min. backen, bis sie schön gebräunt ist.

Inzwischen die restlichen Zitronen heiß waschen und in sehr dünne Scheiben schneiden, Scheiben vierteln. Übrigen Zucker (gk = 100g) mit 10 EL Wasser erhitzen und kräftig aufkochen. Die Zitronenscheiben darin bei mittlerer Hitze 5 Min. kochen, abkühlen lassen.

Den Kuchen abkühlen lassen. Vor dem Servieren die Zitronenscheiben abtropfen lassen und auf den Kuchen legen. Mit dem Puderzucker bestäuben. Mit dem Flambierbrenner karamellisieren oder kurz unter die heißen Grillschlangen schieben. (gk s.u.)

Tipp:

Der Sirup, in dem die Zitronen kochen, hat anschließend ein wunderbares Aroma. Wer mag, kann ihn nach dem Abkühlen mit auf der crostata verteilen, er wird so fest, dass er auch beim Anschneiden nicht von den Stücken läuft.

## Italien: Crostata al limone (Zitronenkuchen)

(Fortsetzung)

(\* ) eher mehr Ricotto und im Sieb abtropfen lassen!!

Getränkeempfehlung: eiskalter Limoncello.

Romantische Wege hoch über dem Meer, zauberhafte Ausblicke und ganze Haine voller duftender Zitronenbäume - dafür ist die Amalfi-Küste berühmt geworden. Und die Früchte dort sind tatsächlich eine Besonderheit: viel größer als andere Zitronen Süditaliens, saftig und wunderbar aromatisch. Vor allem die aus Minori sind weitbekannt und werden nicht nur in Süßspeisen verarbeitet, sondern auch zum feinen Limoncello (Likör), den man eisgekühlt in tiefgefrosteten Gläsern serviert.

:Zubereitungszeit: 1 Std.

:Kühlzeit: 30 Min.

:Backzeit: 45 Min.

Pro portion: ca. 330 kcal

Anm gk: Den Teig ca. 2 Std. im Kühlschrank kühlen, 15 Min vor der Weiterverarbeitung rausnehmen. Nach dem Ausrollen den Boden mit einer Gabel einstechen, 10 Min. bei 180° blindbacken, Papier entfernen und nochmal 5 Min. backen. Achtung: Der Mürbeteig zieht noch etwas ein am Rand, also lieber einen 2,5 cm Rand hochziehen. Es geht auch in einer Springform 28 cm.

Den Backofen grill vorheizen, die Tarte mit dem Puderzucker bestäuben und für 1 Minute unter den Grill stellen, bis die Oberfläche knusprig goldbraun ist. Sofort servieren.