Rezept

Crostata al Limone

Ein Rezept von Crostata al Limone, am 29.04.2024

Zutaten

- **160 g** Mehl
- **60 g** Zucker
- **1 TL** abgeriebene Zitronenschale
- **4** Eier (Größe M)
- **2 TL** abgeriebene Zitronenschale
- Fett und Mehl für die Form
- **40 g** Puderzucker
- **80 g** kalte Butter
- **1** kleines Ei (Größe S)
- **80 g** Butter
- **120 g** Zucker
- **3 EL** Zitronensaft
- **40 g** Krokant

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (24 cm Ø): | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl anhäufeln und eine Mulde eindrücken. Butter in Flöckchen auf den Rand, restliche Teigzutaten in die Mulde geben und schnell zu einem glatten Teig verkneten. In Folie gewickelt 30 Min. kühl stellen. Die Springform fetten und mit Mehl ausstreuen.

2. Für die Füllung die Butter schmelzen und abkühlen lassen. Eier mit Zucker, Zitronenschale und 2 TL Zitronensaft verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat (nicht schaumig schlagen). Die abgekühlte flüssige Butter und den restlichen Zitronensaft zugeben.

3. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Den Teig auf wenig Mehl ausrollen und die Springform damit auslegen, dabei einen 2 cm hohen Rand formen. Den Boden mehrmals einstechen. Den Krokant auf dem Boden verteilen, die Zitronenfüllung darüber gießen und mit der Hälfte des Puderzuckers übersieben.

4. Im heißen Backofen (Mitte) 25-30 Min. backen. In der Form abkühlen lassen, herausnehmen, mit Puderzucker bestreuen.