



Crostata al limone

Teig

- 180 g Butter
- 120 g Puderzucker
- 50 g gemahlene Mandeln oder Kokosflocken
- 1/2 Teel. abgeriebene Zitronenschale
- 1 Prise Salz
- 1 Ei Gr.L
- 300 g Mehl

Alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten und, in Frischhaltefolie verpackt, ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

In der Zwischenzeit:

Zitronencreme:

- 250 ml Milch
- 250 ml flüssige Sahne
- 2 Eigelbe
- 50 g Maisstärke
- 120 g Puderzucker
- 60 ml Zitronensaft
- Abrieb von 3 Bio-Zitronen

Für die Füllung in einem Topf die Eigelbe mit dem Puderzucker verrühren. Maisstärke hinzufügen und nach und nach die kalte Milch und Sahne, sowie den Zitronenabrieb dazu geben und glattrühren. Das Ganze jetzt auf dem Herd aufkochen lassen. Dabei gut rühren! Ihr erhaltet eine dicke Creme, die ihr nun in eine gekühlte Schüssel füllt und dort mit dem Zitronensaft verrührt.

Dann den Backofen auf 180 Grad vorheizen und eine Tarteform mit ca. 27 cm Durchmesser einfetten. Ihr könnt natürlich eine normale Metall-Tarteform benutzen. Ich habe aber meine geliebte Italienische Keramikform gewählt, sie eingefettet und mit zwei breiten Streifen Backpapier

ausgelegt. Auf diese Weise kann ich die abgekühlte Crostata später gut herausheben, wenn ich möchte.

Jetzt wird gut die Hälfte des Teiges ausgerollt und die Form damit ausgelegt. Dort hinein füllt ihr die Zitronencreme.

Den restlichen Teig ebenfalls ausrollen und in ca. 1,5 - 2 cm. breite Streifen schneiden. Das geht besonders gut mit einem Ausradler. Jetzt noch ca. 40 Minuten bei 180 Grad backen und....fertig ist eure original italienische, zartknusprige zitronige Crostata al limone. ❤️

© Maren Lubbe - <https://marenlubbe.de>