



BACKEN MIT SAMIRA / CROSTATA AL LIMONE MANDEL TARTE



Leckere, mürbe Mandeltarte mit Zitronencreme. Die italienische Crostata al Limone, oder auch Zitronentarte genannt, ist super einfach hergestellt und die perfekte erfrischung an warmen Tagen. Durch die Zitronen bekommt die Tarte eine leicht säuerliche Note. Durch den Heheboden bekommt ihr die Limonen Tarte übrigens perfekt und einfach aus der Form heraus, ohne dass sie kaputt geht. Gebacken habe ich dieses mal mit Samira. Teigreste können super eingefroren, oder zu Zitronenkeksen weiterverwendet werden. Außerdem lässt sich die Tarte auch super vorbereiten und später fertig backen. Durch die Mandeln im Mürbeteig erinnert die Tarte etwas an die klassische Linzertorte – nur eben mit Zitronen. Der absolute Tipp: Lasse die Tarte ein Tag ziehen, dann wird sie noch saftiger und schön weich!



Zubereitungszeit
30 Minuten



Back-/Kochzeit
35 Minuten



Temperatur + Heizart
180 °C O/U



Kühlzeit
30 Minuten

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 25 cm

MÜRBETEIG

Verknete den Zucker mit der Butter, füge die Eier hinzu und gib dann das Mehl, die gemahlene Mandeln, den Zitronenabrieb und das Vanilleextrakt hinzu. Knete daraus einen Mürbeteig und stelle ihn abgedeckt für 30 Minuten kühl.

CREMA AL LIMONE

Verrühre die Milch mit den Eigelben, Zucker und der Stärke. Reibe die Zitronenschale hinzu und presse den Saft aus. Verrühre alle Zutaten klümpchenfrei und stelle den Herd auf mittelhohe Hitze. Rühre die Creme so lange, bis sie 1 Mal aufkocht. Nimm sie vom Herd herunter, streiche sie durch ein Haarsieb und lasse sie abgedeckt kurz ruhen.

TARTE FÜLLEN

Knete den Teig kurz durch und rolle ihn auf etwas Mehl 4 mm dünn aus. Kleide eine Tarteform mit Heheboden damit aus und schneide die Überreste weg.

Fülle die Zitronencreme hinein, rolle den übrigen Teig erneut aus und schneide lange Teigstreifen zu. Lege sie gitterförmig über die Creme und backe die Tarte im vorgeheizten Ofen bei 180°C O/U für etwa 35-40 Minuten in der unteren Einschubleiste, bis der Teig goldgelb ist.

Nimm sie aus dem Ofen und lasse sie abkühlen. Bestreue sie mit Glitzerschnee und serviere sie. Am nächsten Tag schmeckt sie noch besser und wird von Tag zu Tag saftiger.

Viel Spaß beim Nachmachen!
Eure Sally <3



Die Teigmenge reicht locker für die 25er und 20er Tarteform. Samira hat aus dem restlichen Teig in der Tarteform eine Erdbeertarte gemacht.

Der Teig kann aber auch etwas dicker ausgerollt werden, dann reicht sie für die 25er Form und der Kuchen wird insgesamt etwas höher. Der restliche Teig kann aber auch eingefroren werden – am besten direkt in der Tarteform – so kannst du jederzeit die Tarte frisch backen.

MÜRBETEIG:

- 400 g** Mehl
- 200 g** Zucker
- 200 g** Butter
- 100 g** Mandeln (gemahlen)
- 2** Eier
- 1** Zitrone (Abrieb)
- 1 TL** Vanilleextrakt

CREMA AL LIMONE:

- 300 g** Milch
- 2** Eigelbe
- 50 g** Zucker
- 35 g** Speisestärke
- 80 g** Zitronen (Saft)
- Zitronen (Abrieb)

ZUM BESTREUEN:

- Glitzerschnee

BACKEN MIT SAMIRA / CROSTATA AL LIMONE MANDEL TARTE

