

Crostata al Limone 4 Personen

Teig

90g kalte Butter
180g Mehl
75g Puderzucker
2Stk Eigelb
Prise Salz
1Stk Zitrone

Mehl, Butter (in Würfel geschnitten), Zucker und die Schale von der Zitrone zusammen vermischen bis es wie feuchter Sand aussieht. Das Eigelb begeben und kurz zu einem Teig kneten. In Folie Wickeln und 30min kühl stellen.

Den Teig mit etwas Mehl ausrollen und in die mit Backpapier ausgelegte Form geben und mit einer Gabel stochern. (Reste Teig wieder kühl stellen,

Zitronencreme

500ml Milch
150g Zucker
6stk Eigelb
35g Maizena
35g Mehl
2 Zitronen

In einem Topf Milch die Schale von den Zitronen aufkochen.

Eigelb, Maizena, Mehl und evt. Ein Schluck Milch anrühren.

Zur aufgekochten Milch geben und erneut ca. 3-5min unterrühren köcheln lassen. Den Saft der Zitronen auspressen und unter die gekochte Creme rühren. Die Creme zugedeckt mit Folie leicht auskühlen lassen.

Die leicht ausgekühlte Creme in die Form geben.

Den Restteig erneut ausrollen und ca. 1cm breite Streifen schneiden.

Die Streifen auf die Creme legen, dass wie ein kariertes Muster entsteht.

Im vorgeheizten Ofen bei 170°C ca. 35-45min.

Nach dem Backen ausformen und mit Puderzucker bestreuen.