

Crostata di Ricotta e Limone di Luciana

Am liebsten möchte man Lucianas duftenden Zitronenkuchen ganz frisch aus dem Ofen naschen, aber etwas Geduld lohnt sich: Als ich ihn für Mama gebacken habe, habe ich ihn über Nacht stehen lassen. Am nächsten Tag ist der Teig noch zarter und der Kuchen umso saftiger. Ein hochwertiges, möglichst mildes Olivenöl ist für ein köstliches Ergebnis das A und O.

(Für eine Form mit 24 Zentimeter Durchmesser)

Für den Teig:

- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 300 g italienisches Weizenmehl (Type 00)
- 100 ml Olivenöl nativ extra
- 100 g Vollrohrzucker
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Prise Salz

Für die Füllung:

- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Eier
- 250 g Ricotta (oder Topfen bzw. Quark)
- 100 g Zucker

1. Eine Zitrone mit heißem Wasser abwaschen, gut abtrocknen und Zesten rundherum abreiben. Ei und Eigelb verquirlen. Mehl, Zucker, Backpulver und Salz mischen, auf die Arbeitsfläche geben und in der Mitte eine Mulde formen. Eier, Olivenöl und Zitronenabrieb in diese Mulde geben. Alles grob mit den Fingern verkrümeln und zügig zu einer bröckligen Masse verarbeiten. Alternativ alle Zutaten rasch mit dem Handmixer oder im Standmixer verrühren. Den Teig in die Tarteform geben und mit einem kleinen Teigroller oder mit den Händen an Boden und Rand festdrücken.
2. Für die Füllung die Zitrone mit heißem Wasser abwaschen, gut abtrocknen und Zesten abreiben. Zitrone auspressen. Die Eier trennen. Eigelb und Zucker mit dem Handmixer zu einer cremigen Masse rühren. Ricotta unterrühren. Je nach Säuregehalt den ganzen oder halben Zitronensaft und die Zesten unterrühren. Das Eiweiß separat steif schlagen und unterheben.

3. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Ricotta-Zitronen-Füllung auf den Crostataboden geben und verstreichen. Die Crostata in den Backofen geben und ca. 30 Minuten backen.

Tipp:

Zum Backen und für Marmelade sind italienische Zitronensorten mit hoher Saftkonzentration, milderer Säure und aromatischer Schale empfehlenswert. So wie die aromatische, süß-säuerliche *Sfusato Amalfitano*, die saftig-milde *Rocca Imperiale* oder die süßlich-frische *Interdonato* – eine Kreuzung aus Zitrone und Zitronatzitrone. Alle Zitrusfrüchte haben im Winter Hochsaison. Zum Verarbeiten im Sommer am besten im Winter Schalen und Saft einfrieren.

Buchtip: Sarah Satt: Miss en Place, Christian Seiler Verlag

„Miss en Place“ ist der erste Roman der Kulinarik-Redakteurin und Autorin Sarah Krobath unter dem Namen Sarah Satt.

