



# DAS BAYRISCHE KOCHSTUDIO

## Mein Lieblingsrezept

### *Crostata pasticcera di crema al limone*

24er Form

Ofen 180°C Umluft vorheizen

#### Des braucht's für den Teig:

- ☺ 300 g Mehl
- ☺ 150 g Butter
- ☺ 110 g Zucker
- ☺ 1 P. Zitronenabrieb
- ☺ 1 Ei M
- ☺ ½ P. Backpulver
- ☺ 1 Prise Salz

#### ...und des für die Füllung:

- ☺ 500 ml. Milch
- ☺ 70 g Zucker
- ☺ 40 g Maisstärke
- ☺ 2 EG
- ☺ 1 P. Zitronenabrieb
- ☺ 2 Spritzer Zitronensaftkonzentrat
- ☺ 2 EL Vanillepaste
- ☺ 5 EL Mango Marmelade Schwarthau samt

#### ...und des a no:

- ☺ 100 g weiße Schokolade
- ☺ Puderzucker





# DAS BAYRISCHE KOCHSTUDIO

## Mein Lieblingsrezept

### **Back ma's**

- ☺ Ausnahmsweise beginnen wir mit der Füllung: in einem kleinen Topf die Eigelb mit dem Zucker mit einem Schneebesen gut vermischen
- ☺ Stärke und Zitronenabrieb dazu
- ☺ nach und nach Milch dazumengen
- ☺ auf dem Herd bei mittlerer Temperatur erhitzen, ständig rühren
- ☺ wenn es anfängt einzudicken, die Vanillepaste dazu und die Spritzer Zitronensaftkonzentrat
- ☺ vom Herd nehmen, nochmal gut durchrühren, abkühlen lassen
- ☺ für den Teig Mehl, Backpulver, Zitronenabrieb, Salz, kalte Butter kurz vermengen
- ☺ Ei und Zucker dazu, zu einem homogenen Teig verkneten (mit der Hand)
- ☺ eine gute halbe Stunde kalt stellen
- ☺ Form einfetten und mit Mehl bestäuben
- ☺ Mit etwas Teig erst den Rand bilden, dann den restlichen Teig halbieren, Boden ausrollen
- ☺ Mit dem Rand verbinden
- ☺ Marmelade auf dem Boden verteilen
- ☺ Füllung einfüllen
- ☺ die andere Teighälfte ausrollen und als Deckel draufsetzen, gut verschließen
- ☺ 35 Minuten auf mittlerer Schiene backen
- ☺ In der Form auskühlen
- ☺ Schokolade erwärmen und über den Kuchen sprenkeln
- ☺ Kalt stellen
- ☺ vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben

**Man kann auch eine 26er Form nehmen, dann wird der Kuchen sehr flach und man muss aufpassen, dass der Teig auch für den Deckel reicht.**