

## Torta al limone

Zitronentorte – Rezept von Kochen & Literatur KS Ffeld

### Süsser Mürbeteig (Pasta frolla)

200 g Mehl  
100 g Zucker  
1 Prise Salz  
120 g Butter  
1 Ei

Mehl sieben, Zucker und Salz dazugeben. Butter in Stücken begeben, von Hand zu einer gleichmässigen krümeligen Masse verreiben. Das Ei begeben und rasch zu einem Teig zusammenfügen (nicht kneten).

Den Teig in Frischhaltefolie einschlagen und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche auswallen und eine Springform von 26 cm Durchmesser damit auskleiden.

### **Guss dass es Butterflöckli drinnen hat, die sich nicht auflösen, ist OK**

120 g weiche Butter  
3 Eier  
150 g Zucker  
abgeriebene Schale von 2 Bio-Zitronen  
Saft von 1 Zitrone  
Puderzucker für nach dem Backen

Eier und Zucker verquirlen. Zitronenschale und –saft unterrühren. Die Butter einarbeiten. Die Zitronenmasse auf dem Teigboden verteilen.

(30) bis 60 Minuten bei 180°C backen (nach 30 Minuten kontrollieren, je nach Backofen dauert es weniger lang..

Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.