

Salziges Blätterteiggebäck

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Kuchen
Zitrone
Sauerampfer

650 g Mürbeteig
20 g Butter; für die Form
4 Zitronen
9 Eier
80 g Sauerampfer; feingehackt
375 g Feiner Zucker
300 ml Sahne
1 Eigelb; vermischt mit
1/2 tb Milch
50 g Puderzucker; zum Bestreuen

* QUELLE

-- Nach: Oskar Marti

-- Erfasst von Rene Gagnaux

Die Springform ausbuttern und 10 Minuten in den Tiefkühler stellen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 4 mm dick ausrollen. Die kalte Springform mit dem Teig auslegen. Den ueberschuessigen Teig bis auf einen etwa 1 1/2 cm hohen Rand mit einem scharfen Messer abschneiden. Die Form für 15 Minuten in den Kühlschrank stellen (wichtig, damit der Teig sich beim Backen nicht zusammenzieht).

Inzwischen die Zitronen gründlich waschen und die Schale abreiben. Den Saft auspressen und durchsiehen. Mit der abgeriebenen Zitronenschale und dem Sauerampfer vermischen. Eier und Zucker cremig aufschlagen. Die Sahne in einer Schüssel leicht anschlagen, bis sie anfängt, ein wenig dick zu werden. Das Zitronengemisch mit Zucker, Eiern und der Sahne gut verrühren und kalt stellen.

Den Tortenboden mit Pergamentpapier auslegen und mit trockenen Huelsenfruechten füllen. Im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen 15 Minuten backen. Herausnehmen und das Papier mit den Huelsenfruechten sehr vorsichtig herausheben.

Den Tortenboden mit dem mit Milch vermischten Eigelb ausstreichen und wieder 5 Minuten in den Ofen schieben, bis die Glasur ein wenig Farbe annimmt.

Die Ofentemperatur auf 150 Grad herunterschalten.

Die Füllung noch einmal durchschlagen und in den Tortenboden gießen. Sofort

in den Ofen schieben und bei 150 Grad 1 1/4 Stunde backen.

Wenn die Torte fertig ist (gegen Ende durch sehr leichtes Stossen der Form überprüfen), den Rand mit einem Messer egalisieren und von der Form lösen. Die Torte herausheben und mindestens 4 Stunden abkühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Tip: diese Torte darf nicht im Kühlschrank aufbewahrt werden, da sonst der Mürbeteig weich wird.