



Internationales Kochen 2018

Zitronen-Mandel-Tarte

(für ca. 12 Stücke)

Zutaten:

2	Zitronen	75 g	blättrige Mandeln
3	Eier	2 Tropfen	Bittermandel
125 g	weiche Butter	1 TL	Backpulver
150 g	Zucker	1 Prise	Salz
50 g	Mehl		Fett für die Form
75 g	gemahlene Mandeln		20er Form

Zubereitung:

1. Zitronen abwaschen, trocknen und die Schale fein abreiben.
2. 75 ml Zitronensaft auspressen.
3. Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und kalt stellen.
4. Butter mit 100 g Zucker, Bittermandelaroma und $\frac{2}{3}$ der Schale weißcremig aufschlagen.
5. Mehl mit gemahlene Mandeln und Backpulver mischen.
6. Die Mehlmischung sowie den Eischnee vorsichtig unter die Buttermasse heben.
7. Mandelblättchen mit restlicher Zitronenschale mischen. Kuchenform fetten und mit Backpapier auslegen.
8. Boden mit $\frac{1}{3}$ der Mandeln ausstreuen, Teig in die Form geben und glatt streichen.
9. Mit den restlichen Mandelblättchen bestreuen.
10. Im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad Umluft ca. 40 Minuten goldbraun backen.
11. Zitronensaft mit Rest Zucker in einem Topf aufkochen und leicht sirupartig einkochen lassen.
12. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und mit dem Sirup beträufeln.
13. Danach kalt werden lassen.

