

Limoncello Zitronenkuchen

Zutaten Boden:

- Obstbodenform +/- 26 cm rund
- 250g Mehl, plus etwas extra zum Bestäuben
- 50g Puderzucker, plus etwas extra zum Bestäuben
- 75ml Olivenöl (extra vergine)
- 75ml italienischer Limoncello
- 1/2 Teelöffel Vanillepaste

Zutaten Füllung:

- 5 große Zitronen
- 500g Ricotta Käse
- 150g Feinzucker
- 2 große Eier
- Opt.: 1/2 Teelöffel Kardamom für einen würzigen Geschmack

Zubereitung:

Das Mehl mit dem Puderzucker und einer guten Prise Meersalz in eine große Schüssel geben, in der Mitte eine Grube machen und Öl, Limoncello und Vanillepaste hineingeben. Alles langsam mit einer Gabel verrühren, bis sich eine Kugel gebildet hat. Geben Sie die Teigkugel auf eine bemehlte Arbeitsfläche, kneten Sie sie für ein paar Minuten, wickeln Sie sie in Frischhaltefolie und legen Sie sie für 30 Minuten in den Kühlschrank.

Danach den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf eine Dicke von ca. 3mm ausrollen. Wickeln Sie den Teig locker um Ihr Nudelholz, rollen Sie ihn über eine 26cm lange Flanform aus und drücken Sie ihn vorsichtig gegen den Rand. Schneiden Sie die Kanten zu. Mit einer Gabel Löcher in den Boden stechen, mit Frischhaltefolie abdecken und den Teigboden für anderthalb Stunden in den Gefrierschrank legen.

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Den Teigboden aus dem Gefrierschrank nehmen und direkt 25 Minuten backen, bis er leicht goldbraun ist. In der Zwischenzeit die Schale von 1 Zitrone reiben, die Zitronen auspressen, bis Sie 150 ml Saft haben, und den Saft und die restlichen Zutaten für die Füllung



Quelle: Buch 'Jamie kochtt Italien' von Jamie Oliver

von Hand oder in einer Küchenmaschine cremig schlagen. Die Mischung in den Teigboden gießen und den Kuchen 30 Minuten im Ofen backen. 5 Minuten vor Ende der Backzeit mit Puderzucker und der geriebenen Zitronenschale bestreuen.

Den Kuchen auf einem Gitter abkühlen lassen – Hinweis: Er ist erst noch etwas dickflüssig, verfestigt sich aber beim Abkühlen weiter.

Etwas zusätzlichen Puderzucker darüber streuen, in Stücke schneiden und jedes Stück auf eine Limoni-Serviette legen.

Tipp: mit einem Schnapsglas Limoncello servieren und den Tisch decken mit passendem Tischläufer und Kerzen!

