

Sizilianische Mandel-Zitronenkuchen

250 g	Mehl	in eine Schüssel geben
130 g	Butter kalt	in Stückli schneiden, zwischen den Fingern fein zerreiben bis alle Butterstückli verrieben sind
1	Zitrone	Schale dazu reiben
130 g	Puderzucker	zugeben mischen
1	Eier	verquirlen, zum Mehl geben zu einem Teig zusammenfügen
		kühl stellen, auswallen und in ein mit Backpapier belegtes Blech von 26 cm Durchmesser legen, Rand hochziehen
	getrocknete Bohnen	Backpapier auf die Grösse des Bodens zuschneiden, darauf legen Bohnen auf den Boden geben
		Backen: 200° 20 Min. aus dem Ofen nehmen, Bohnen entfernen, noch 10 Min. fertig backen, auskühlen
Füllung		
2	Eier	
4	Eigelb	
150 g	Zucker	
2	Biozitronen, Schale	
50 g	Butter	alles in eine Schüssel geben, Schüssel über ein heisses Wasserbad halten und alles zu einer cremigen Masse schlagen, das braucht etwas Geduld!
1 dl	Zitronensaft	
180 g	Mandeln	zugeben, etwas auskühlen lassen, auf den Teigboden streichen
30 g	Pinienkerne	
	Puderzucker	darüber streuen Backen: Grillfunktion 5 Min. backen auskühlen lassen