

Torta al Limone aus Capri

28.06.2015 14:13

Zutaten

30 g Mandelmehl
150 g (glutenfreies) Mehl (zB
Maismehl)
1 TL Backpulver
120 g Butter
85 g Kristallzucker
2 Eier
1 TL Vanille Pulver
1 unbehandelte Zitrone
60 ml Milch
30 g Puderzucker
Eine Prise Salz
Etwas Butter und Mehl für die Form
Was du sonst noch brauchst:
Springform
-
1 Dose geschälte Tomaten
2 Stk. Zucchini
2 Eier
ca. 50 g Parmesan
125 g Büffelmozzarella
½ Bund Basilikum
Zweige Thymian
1 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer
-
1 Dose Weiße Bohnen
40 g Parmesan
1 rote Zwiebel
Eine Handvoll Rucola
3 EL Olivenöl
2 EL Balsamicoessig
Salz und Pfeffer
1 Ciabatta

Zubereitung

1. Springform mit Butter ausstreichen und mit Mehl bestäuben. Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.
 2. Mandelmehl und Mehl in einer Schüssel mit Backpulver und Salz vermengen. In einer weiteren Schüssel Butter mit einem Handrührgerät schaumig rühren und Kristallzucker untermischen – so lange, bis alles cremig weiß ist.
 3. Eier einzeln unterrühren und so lange rühren, bis diese vollständig untergerührt sind.
 4. Zitrone heiß waschen und Schale abreiben. Zitrone pressen. Vanillepulver, Zitronenschale und -saft sowie Milch zu der Eier-Mischung geben und alles gut vermischen.
 5. Mehlmischung vorsichtig unterrühren und die Teigmasse in die vorbereitete Springform geben. Kuchen in den vorgeheizten Ofen geben und ca. 20-25 Minuten backen. Kuchen auskühlen lassen zum Schluss mit Staubzucker bestäuben.
-
1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zucchini waschen und längs in ca. 0,5 cm dünne Scheiben schneiden. Zucchinis Scheiben zwischenzeitlich in eine backofenfeste Form geben und ordentlich salzen. Basilikum waschen und trockenschütteln. Blätter abzupfen, ein paar für die Deko beiseite legen und der Rest fein hacken. Parmesan reiben. Mozzarella in dünne Scheiben schneiden.
 2. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zucchinis Scheiben aus der Form nehmen und in der Pfanne rundum grillen. Die Hälfte der geschälten Tomaten in die backofenfeste Form geben. Nun die Hälfte der Zucchini darüber schichten, anschließend die Hälfte der Mozzarellascheiben und die Hälfte der Basilikumblätter darüber verstreuen. Den Prozess mit den restlichen Zutaten wiederholen. Eier verquirlen und mit dem Parmesan verrühren. Eier-Parmesanmasse zum Schluss über das Ganze gießen.
 3. Die Form in den vorgeheizten Ofen geben und etwa 40 Minuten garen. Parmigiana Di Zucchine auf Tellern anrichten, mit den restlichen Basilikumblättern dekorieren und servieren.
-
1. Olivenöl, Balsamicoessig, Salz und Pfeffer in das Einmachglas geben und gut vermischen. Zwiebel schälen und grob hacken. Rucola waschen und trockenschütteln. Parmesan grob reiben.
 2. Bohnen abgießen und in das Glas geben. Anschließend rote Zwiebeln, Parmesan und zum Schluss Rucola darauf geben und Salt bis zum Servieren im Kühlschrank kalt stellen.
 3. Salat im Glas mit einem frischen Ciabatta servieren und genießen.

[Mehr Informationen zu den Allergenen findest du auf foodnotify.com](#)

Torta al Limone aus Capri

28.06.2015 14:13



Scan me!