

Sauerampfer-Zitronen-Torte (nach Oskar Marti, Schweizer Naturküche, 2019)

Info: Das Rezept ist leicht angepasst. Die Torte kann als vegane Version (*kursiv geschrieben*) sowie mit tierischen Produkten gebacken werden.

Zutaten

Für den Mürbeteig:

- 250 g Mehl
- 200 g kalte Butter (*oder Margarine*)
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eigelb (*oder Ei-Ersatz*)
- 1 Pk. Vanillezucker
- 20 g Butter (*oder Margarine*) für die Form

Für die Füllung

- 1 Bio-Zitrone (Schale und Saft)
- 90 g Sauerampfer-Blüten, fein gehackt
- 4 Bio-Eier
oder
- 250 g *Kichererbsen aus Glas/Dose*
(es wird nur das Wasser „Aquafaba“ daraus benötigt)
- 2 EL *Ei-Ersatzpulver*
- 180 g Zucker
- 1,3 dl (*veganer*) Bio-Rahm
- Puderzucker (zum Bestreuen)
- 1 TL Vanille

Zubereitung

Teig

1. Mehl und kalte Butter in Würfel in einer Schüssel zu einer krümeligen Masse verreiben.
2. Zucker und Salz daruntermischen.
3. Mulde machen, Eigelb/*Eiersatz* und Vanillezucker hinzufügen zu einem Teig kneten.
4. 1 Stunde im Kühlschrank zugedeckt ruhen lassen.
5. Springform ausbuttern und in Tiefkühler/Kühlschrank für 10 Minuten legen.

6. Teig 4 mm dick ausrollen und Springform auskleiden.
7. Wieder in den Kühlschrank stellen für 15 Minuten.
8. Nach dem Zubereiten der Füllung den Teig blind backen bei 200 Grad 15 Minuten. (Blind backen: Auf Tortenboden ein Backpapier legen und mit trockenen Hülsenfrüchten füllen.)

Füllung

1. Zitronenschalen abreiben und Saft auspressen und mit Sauerampferblüten mischen in einer Schüssel.
2. Eier und Zucker cremig aufschlagen. // **Aquafaba und Zucker cremig aufschlagen.**
3. **(Veganer)** Rahm in einer separaten Schüssel aufschlagen.
4. Alles zusammen gut verrühren und kaltstellen.
5. Füllung nochmals aufschlagen und auf den vorgebackenen Boden verteilen.
6. Bei 150 Grad 75 Minuten backen und auskühlen lassen.
