



Honig-Zitronen-Torte - Siphnópitta

Zutaten

225g Mehl
150g Butter, gewürfelt
375g Frischkäse, Topfen oder Ricotta
3 Eier
6 EL Honig
Schale und Saft von **1 Zitrone**
½ TL Zimt
1 ½ TL Zucker
1 Prise Salz
3-4 EL Wasser



eine Packung getrocknete Bohnen

Zubereitung

Teig:

- Mehl, Salz, Zucker und Butter kneten bis sich ein krümeliger Teig ergibt.
- Dann das Wasser hinzugeben und weiterkneten bis ein glatter Teig entsteht.

Anschließend den Teig in eine Frischhaltefolie geben und 30 min um Kühlschrank ruhen lassen.

Derweil den Ofen auf 200°C vorheizen.

Füllung:

- Den Käse mit dem Honig vermischen
- Verquirlte Eier, Zimt und Zitronensaft + schale hinzufügen und gut durchmischen.



- Den Teig ausrollen und in eine Form geben (23cm Durchmesser)
- Dann mit Backpapierbedecken und mit den Bohnen belegen
- 15 min im Ofen backen
- Backpapier und die Bohnen entfernen und weitere 5 min backen bis der Teig fest aber nicht braun ist.
- Backtemperatur auf 180°C senken
- Die Füllung in den Tortenboden geben und im Ofen ca. 30 min. backen bis die Füllung fest ist.

