

# Sardische Pardulas mit Zitronenfüllung

**Schwierigkeitsgrad: mittel**

## Zutaten für 8–10 Stück:

Für die Füllung: 500 g Ricotta, 3 Eigelb, 130 g Zucker, 2 EL Vanillezucker,  
1 unbehandelte Zitrone, 1 unbehandelte Orange, 70 g Mehl, 30 g Speisestärke,  
1 Prise Safranpulver

Für den Teig: 400 g Mehl, 2 Eiweiß, 1 EL weiche Butter, 1 Prise Salz

Außerdem: flüssiger Honig, Puderzucker

## Zubereitung:

1. Für die Füllung Ricotta, Eigelb, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel mit einer Gabel gut miteinander verschlagen. Die Zitrone und die Orange heiß waschen, trocken tupfen, die Schale fein abreiben und mit dem Mehl, der Stärke und dem Safranpulver zufügen. Alles gut vermischen und die Masse bis zur Verwendung zugedeckt ruhen lassen.
2. Den Backofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Für den Teig das Mehl mit etwas warmem Wasser verrühren. Nach und nach die Eiweiße, Butter und Salz zufügen. Den Teig weiterkneten und so viel warmes Wasser einarbeiten, bis er weich und elastisch ist.
3. Den Teig zur Rolle formen, in 8–10 Portionen teilen und jeweils zu einem dünnen Kreis (ca. 10 cm Ø) ausrollen. Auf jeden Teigkreis 1–2 EL Ricottamasse geben, den Teigrand hochziehen und in regelmäßigen Abständen zusammendrücken.
4. Die Pardulas auf das vorbereitete Blech setzen und im Ofen in ca. 30 Minuten goldgelb backen. Herausnehmen, noch warm mit Honig bestreichen, abkühlen lassen. Leicht mit Puderzucker bestreuen und servieren.