

Zitronentarte

Zutaten für 26 cm Springform



Mürbeteig

200	g	Mehl
50	g	Zucker
1	P	Vanillezucker
120	g	Butter, zimmerwarm
1		Eigelb
2	EL	Kaffeerahm
1	P	Salz
250	g	Hülsenfrüchte zum Blindbacken

Alle Zutaten von Hand zu einem glatten Teig zusammenfügen. 30 Min. kühl stellen.

Springform mit Backtrennpapier auslegen. Die Hälfte des Teigs auf dem Boden auswallen. Mit restlichem Teig einen 3 cm hohen Rand formen. Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen, mit Backpapier auslegen und Hülsenfrüchte darauf legen. Tarte auf der untersten Ebene des vorgeheizten Ofens 10 Min. bei 200 °C vorbacken. Hülsenfrüchte und Papier entfernen und den Teig weitere 10 Min. goldbraun backen.

Zitronencreme

3-5		Zitronen
200	g	Puderzucker
2	dl	Doppelrahm
2		Zitronen
4		Eier, mittelgross

1.5 dl Saft auspressen

Saft, Zucker und Rahm gut vermischen

Schale abreiben, begeben

Eier gut verrühren und unter Zitronencreme rühren

Fertig stellen

Zitronencreme auf Teigboden geben. Bei 150 °C auf der untersten Ebene des Ofens 40-45 Min. backen bis Zitronenmasse gestockt ist. In der Form abkühlen lassen.

5	EL	Gelierzucker
6	EL	Wasser
1		Zitrone

Aufkochen

In feine Scheiben schneiden, in Sirup geben und 5 Min. kochen. Zitronensirup über die Tarte träufeln und mit einem Löffelrücken vorsichtig verteilen.

Tipp

Zitronencreme in Förmchen füllen und im Wasserbad bei 150 °C ca. 30 Min. zu Pudding werden lassen.