

## Rezept

# Einfache Zitronentarte

Ein Rezept von Einfache Zitronentarte, am 17.04.2024

## Zutaten

<b>220 g</b> Mehl	<b>1 Prise</b> Salz
<b>125 g</b> kalte Butter	<b>60 g</b> Zucker
<b>1</b> Ei (M)	2-3 EL Weißwein (ersatzweise Wasser)
Butter für die Form	Mehl zum Arbeiten
Hülsenfrüchte zum Blindbacken	<b>2</b> Bio-Zitronen
<b>4</b> Eier (M)	<b>180 g</b> Zucker
<b>1</b> Vanilleschote	<b>150 g</b> Crème fraîche

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN für 1 Tarteform (26 cm Ø), 16 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 235 kcal

## Zubereitung

1. Für den Teig Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Die Butter in Flöckchen daraufgeben, Zucker darüberstreuen und das Ei mit dem Wein dazugeben. Alles in der Schüssel mit einem Messer zerhacken, dann mit den Händen erst rasch zu feinen Bröseln reiben, anschließend zu einem geschmeidigen Teig kneten. Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Eine Tarteform (eine Springform geht auch) mit Butter einfetten. Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche dünn ausrollen und die Form damit auslegen, dabei einen Rand hochziehen. Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen und mit Backpapier auslegen, Hülsenfrüchte darauf verteilen. Form in den Ofen (unten) schieben, den Teigboden 15 Min. vorbacken.
3. Inzwischen für den Belag die Zitronen heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Die Eier und den Zucker mit dem Schneebesen gründlich verrühren, aber auf keinen Fall schaumig schlagen. Die Vanilleschote mit einem Messer längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Vanillemark, Zitronensaft und -schale mit der Crème fraîche unter die Eiermasse rühren.
4. Vorgebackenen Teig aus dem Ofen nehmen, die Temperatur auf 150° (Umluft 140°) reduzieren. Das Backpapier samt den Hülsenfrüchten abnehmen. Die Zitronencreme auf den Teigboden gießen und die Tarte dann in weiteren 30-35 Min. fertig backen, gegen Ende eventuell mit Backpapier abdecken. Herausnehmen und abkühlen lassen.