

Rezept

Fruchtig-herbe Zitrontarte

Ein Rezept von Fruchtig-herbe Zitrontarte, am 20.06.2024

Zutaten

200 g Mehl	50 g Zucker
1 Prise Salz	2 Eigelbe
100 g kalte Butter	Mehl für die Arbeitsfläche
3 unbehandelte Zitronen	3 Eier
150 g Puderzucker	30 g Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR EINE SPRINGFORM VON 28 CM Ø (10 STÜCKE) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min
Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 285 kcal

Zubereitung

1. Mehl, Zucker und Salz auf die Arbeitsfläche geben. Eigelbe und Butter in kleinen Stückchen dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. In Folie gewickelt 1 Std. kalt stellen.
2. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche etwas größer als die Form ausrollen. Die Form damit auskleiden, dabei einen etwa 2 cm hohen Rand formen. 1 Std. kalt stellen. Backofen auf 180° vorheizen. Im Ofen (unten, Umluft 160°) 12 Min. vorbacken.
3. Inzwischen Zitronen waschen und abtrocknen. Die Schale abreiben, den Saft auspressen. Beides mit Eiern und Puderzucker in einem Topf verrühren. Bei schwacher Hitze unter Rühren bis knapp unter den Siedepunkt erwärmen, bis die Masse dickcremig wird. Butter in Flöckchen unterrühren.
4. Den Teig im Ofen (unten, Umluft 160°) 12 Min. vorbacken, herausnehmen, die Zitronencreme darauf verteilen. Die Temperatur auf 150° reduzieren (Umluft 140°) und die Tarte in 25 Min. fertig backen.