

Rezept

GrapefrUITtarte

Ein Rezept von GrapefrUITtarte, am 09.06.2023

Zutaten

200 g Mehl	100 g kalte Butter
Salz	2-3 EL Eiswasser
1 große gelbe oder rosa Bio-Grapefruit	3 Eier
100 g Zucker	1 TL Speisestärke
1 EL frisch gepresster Zitronensaft	75 g kalte Butter
Butter für die Form	Mehl für die Arbeitsfläche

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR EINE TARTEFORM VON 22 CM Ø | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 230 kcal

Zubereitung

1. Für die Fülle das Mehl mit der Butter in Flöckchen, 1 Prise Salz und Eiswasser rasch zu einem glatten Teig kneten. In Frischhaltefolie wickeln und kühl stellen. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Form mit Butter fetten.
2. Für die Fülle die Grapefruit waschen und trocken reiben. Die Schale von einer Hälfte abreiben und den Saft auspressen (ca. 150 ml). Die Eier leicht verschlagen, in einem kleinen Topf mit Zucker, Speisestärke sowie Zitronen- und Grapefruitsaft bei kleiner Hitze bis kurz vor dem Kochen erwärmen und rühren, bis die Creme eindickt (nicht kochen, sonst gerinnt sie). Vom Herd ziehen, 3 Min. abkühlen lassen. Die kalte Butter in kleine Würfel schneiden, Stück für Stück unter die Creme rühren, bis die Butter vollständig aufgelöst ist. Zuletzt die Grapefruitschale unterrühren. Die Creme erkalten lassen.
3. Währenddessen den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwas dicker ausrollen, die Form damit auslegen, dabei einen ca. 3 cm hohen Rand formen. Den Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen. Im Backofen (Mitte, ohne Umluft) ca. 20 Min. backen. Abkühlen lassen. Die Creme in den kalten Teigboden füllen und glatt streichen. Die Tarte kühl stellen.