

## Rezept

# Kokosnusstarte

Ein Rezept von Kokosnusstarte, am 17.04.2024

## Zutaten

<b>100 g</b> Butterkekse (oder Vollkorn-Butterkekse)	<b>60 g</b> Butter
<b>1 EL</b> Zucker	<b>1</b> Bio-Zitrone
<b>1</b> Ei	<b>75 g</b> Zucker
<b>150 g</b> Sahne	<b>125 g</b> Kokosraspel

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Tarteform von 20 cm Ø (6 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 425 kcal

## Zubereitung

1. Für den Krümelteig Butterkekse in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz fein zerkrümeln. Butter zerlassen, mit Kekskrümeln und Zucker mischen. Die Form mit Backpapier auslegen, Krümel hinein geben, andrücken und einen kleinen Rand bilden. Backofen auf 150° vorheizen.
2. Für die Füllung Zitrone heiß abspülen, trockenreiben, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Ei und Zucker schaumig rühren, Zitronensaft und -schale und Sahne dazugeben und gut unterrühren. Die Kokosraspel zuletzt unterrühren.
3. Die Füllung auf den Teigboden gießen und die Tarte im Ofen (unten, Umluft 140°) 35-40 Min. backen, dabei zwischendurch eventuell mit Backpapier abdecken. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.