

## Rezept

# Mürbteig-Zitronentarte

Ein Rezept von Mürbteig-Zitronentarte, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>200 g</b> Mehl	<b>50 g</b> Zucker
Salz	<b>1</b> Eigelb
<b>120 g</b> kalte Butter	Fett für die Form
Mehl zum Verarbeiten	getrocknete Hülsenfrüchte
<b>2</b> Bio-Zitronen	<b>4</b> Eier
<b>200 g</b> Zucker	Mark von 1 Vanilleschote
<b>125 g</b> Sahne	<b>1</b> Bio-Zitrone
<b>4 EL</b> Zucker	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 305 kcal

## Zubereitung

- 1.** Für den Teig Mehl auf die Arbeitsfläche sieben. In die Mitte eine Mulde drücken, Zucker und 1 Prise Salz darauf streuen, das Eigelb hineingeben. Butter in Flöckchen auf dem Rand verteilen. Teigzutaten vom Rand aus rasch zu einem geschmeidigen Teig verkneten. In Folie gewickelt 30 Min. kalt stellen.
- 2.** Ofen auf 200° vorheizen. Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche auf Formgröße ausrollen. Form einfetten, mit dem Teig auslegen und einen kleinen Rand bilden. Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen, mit Backpapier belegen, mit Hülsenfrüchten beschweren, 20 Min. vorbacken (unten, Umluft 180°).
- 3.** Inzwischen für die Füllung die Zitronen heiß waschen, abtrocknen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Eier und Zucker schaumig schlagen. Vanillemark, Zitronensaft und -schale und die Sahne unterrühren.
- 4.** Vom Teig Papier und Hülsenfrüchte entfernen. Die Ofentemperatur auf 150° (Umluft 140°) zurückschalten. Die Zitronencreme auf den Teigboden gießen, die Tarte im Ofen (unten) weitere 30-35 Min. backen, falls sie zu schnell dunkel wird, mit Backpapier abdecken. Aus dem Ofen nehmen.
- 5.** Für die Garnitur die Zitrone heiß waschen, abtrocknen, in dünne Scheiben schneiden. 6 EL Wasser mit dem Zucker aufkochen, Zitronenscheiben darin 5 Min. kochen, herausnehmen, Sud sirupartig einkochen lassen. Die Tarte vorsichtig mit Sirup bestreichen, die Zitronenscheiben darauf verteilen.