Rezept

Tartes mit Zitronen-Eier-Creme

Ein Rezept von Tartes mit Zitronen-Eier-Creme, am 11.08.2025

Zutaten

125 g	cremig weiche Butter
1 Päckchen	Vanillezucker
4 EL	gemahlene geschälte Mandeln
200 g	Mehl
	Butter für die Form
	abgeriebene Schale von
130 ml	frisch gepresster Zitronensaft (von ca. 4 Zitronen)
250 g	Butter
80 g	Puderzucker
	Salz
1	Ei (Größe M)
	Mehl zum Arbeiten
	Hülsenfrüchte zum Blindbacken
2	Bio-Zitronen
160 g	Zucker
4	Eier (Größe M)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 SPRING- ODER TARTEFORM (24 CM Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig die Butter mit Puderzucker, Vanillezucker, 1 Prise Salz und den Mandeln mit einem Holzlöffel oder mit den Schneebesen des Handrührgeräts zu einer gleichmäßig cremigen Masse rühren, dann das Ei gründlich unterrühren. Mehl darübergeben und zügig mit dem Holzlöffel zusammenrühren, dabei nicht zu sehr drücken. Zum Schluss den Teig mit den Händen locker zu einer Kugel formen, ohne allzu viel Druck auszuüben. In Frischhaltefolie wickeln und 2 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen, die Form mit Butter ausfetten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. In die Form geben, dabei einen ca. 3 cm hohen Rand bilden. Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen und mit Backpapier auslegen. Darauf die Hülsenfrüchte verteilen. Den Boden im Ofen (Mitte) ca. 10 Min. backen. Dann das Backpapier samt Hülsenfrüchten vorsichtig abnehmen und den Boden in weiteren 10-15 Min. goldbraun backen. Herausnehmen und in der Form abkühlen lassen.

3. Inzwischen für die Füllung Zitronenschale und -saft mit Zucker und Eiern in einem Topf gut verquirlen. Langsam bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen erhitzen. Sorgfältig rühren und auf keinen Fall kochen lassen, sonst stockt das Ei. Solange rühren – das kann 15-20 Min. dauern – , bis die Masse cremig andickt und nicht mehr flüssig ist. Vom Herd nehmen und die kalte Butter in Stücken dazugeben, kurz unterrühren und mit dem Pürierstab in ca. 2 Min. luftig cremig schlagen. Die Masse auf den Teigboden geben und abkühlen lassen. Die Tarte zugedeckt für 1 Std. in den Kühlschrank stellen.