

Rezept

Vanille-Zitronentarte

Ein Rezept von Vanille-Zitronentarte, am 20.04.2024

Zutaten

200 g Mehl	60 g Zucker
100 g kalte Butter	½ unbehandelte Zitrone
1 TL gemahlene Vanille	1 Eigelb
2 ½ unbehandelte Zitronen	4 Eier
1 Eigelb	200 g Zucker
125 g Sahne	1 EL Puderzucker

Außerdem getrocknete Bohnen oder Erbsen
und Pergamentpapier zum Vorbacken

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 10 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl mit dem Zucker in eine Schüssel füllen. Die Butter in kleine Stücke schneiden. Die Zitronenschale fein abreiben, mit der Butter, Vanille und Eigelb zum Mehl geben.
2. Die Hände kalt abwaschen, damit der Teig kühl bleibt, dann alles nur so lange verkneten, bis keine Butterstückchen mehr im Teig zu sehen sind. Den Teig rund ausrollen – das geht sehr gut zwischen zwei Schichten Klarsichtfolie –, eine Tarteform von 30 cm Durchmesser damit auslegen und den Teig in der Form 1 Stunde kühl stellen.
3. Dann den Backofen schon mal auf 180 Grad einstellen (auch die Umluft schon jetzt: 160 Grad).
4. Den Teigboden in der Form mit einem Stück Papier belegen und mit Erbsen oder Bohnen beschweren. Den Teig im Ofen (Mitte) etwa 10 Minuten vorbacken.
5. Für die Füllung die Zitronen waschen und die Schale abreiben. Die Zitronen auspressen. Die Eier, das Eigelb und den Zucker mit den Quirlen vom Handrührgerät sehr schaumig schlagen. Zitronenschale und -saft zur Eiercreme geben. Die Sahne steif schlagen und unterziehen.
6. Bohnen oder Erbsen und Papier vom vorgebackenen Teig nehmen. Zitronencreme auf den Teig gießen und alles bei 150 Grad (Umluft jetzt nur noch 130 Grad) 50 Minuten backen, bis die Creme fest ist.

7. Tarte ganz auskühlen lassen. Vor dem Servieren den Backofengrill einschalten. Die Tarte mit dem Puderzucker bestäuben und unter den heißen Grillschlangen bräunen. Vorsicht, das kann weniger als 1 Minute dauern!