

## Rezept

# Zitronen-Tarte

Ein Rezept von Zitronen-Tarte, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>150 g</b> Mehl zum Arbeiten	<b>150 g</b> Butter
<b>3</b> Eier (L)	<b>140 g</b> Zucker
<b>3</b> große Bio-Zitronen	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 6 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal, 25 g F, 7 g EW, 44 g KH

## Zubereitung

1. Das Mehl mit 1 Prise Salz vermischen. 75 g Butter würfeln und hinzufügen. Alles mit den Fingerspitzen zerreiben, bis Streusel entstehen. 3–4 EL kaltes Wasser dazugeben. Alles rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zur Kugel rollen und zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.
2. Den Backofen auf 190° vorheizen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen. Eine Tarteform (25–26 cm Ø) damit auskleiden. Den Teigboden mit Backpapier und getrockneten Hülsenfrüchten bedecken und im heißen Ofen (unten) ca. 15 Min. vorbacken. Dann die Hülsenfrüchte und das Backpapier entfernen und den Teig in weiteren 10–15 Min. goldgelb backen, dann aus dem Ofen nehmen.
3. Die Eier und den Zucker in einem Topf mit dickem Boden verquirlen. Die Zitronen heiß waschen und abtrocknen. Die Schale abreiben und den Saft auspressen, beides in den Topf geben und untermischen. Die restlichen 75 g Butter würfeln und hinzufügen. Alles langsam erhitzen und unter Rühren 1–2 Min. kochen lassen, bis die Creme andickt.
4. Die Zitronencreme auf den vorgebackenen Boden geben und glatt streichen. Die Zitronen-Tarte vor dem Servieren in ca. 2 Std. vollkommen auskühlen lassen.