

Rezept

Zitrontarte italienische Art

Ein Rezept von Zitrontarte italienische Art, am 17.04.2024

Zutaten

200 g Mehl	200 g Zucker
1 Prise Salz	150 g Butter
6 Eier (M)	1 Pck. Vanillezucker
150 ml Zitronensaft	2 Pck. geriebene Zitronenschale (für einen noch intensiveren Geschmack 3 Pck. nehmen)

Butter und Mehl für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück (für 1 Springform) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min
Pro Portion Ca. 275 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 160° vorheizen. In den Boden der Springform Backpapier einspannen, Formrand einfetten und mit Mehl ausstreuen.
2. Mehl, 50 g Zucker und Salz auf die Arbeitsfläche häufen. 100 g Butter klein würfeln und dazugeben. In der Mitte eine Mulde formen, 1 Ei hineingeben. Alles mit den Händen rasch zu einem Teig verkneten, dabei bei Bedarf 1-2 EL Wasser dazugeben.
3. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen (ca. 32 cm Ø) und die Form damit auskleiden, dabei einen 1-2 cm hohen Rand formen. Mit einer Gabel mehrfach in den Boden stechen. Im Ofen (Mitte) 10 Min. vorbacken.
4. Inzwischen übrige Butter schmelzen lassen. Mit restlichem Zucker, Vanillezucker, Zitronensaft und -schale und den restlichen Eiern mit einem Schneebesen glatt verrühren. Zitronenguss auf dem Teig verteilen und den Kuchen in ca. 20 Min. fertig backen, bis der Teigrand gebräunt und der Guss gestockt ist.
5. Die fertige Zitrontarte aus dem Ofen holen und 10 Min. in der Form ruhen lassen. Dann den Formrand lösen und die Tarte auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.