

Rezept

Zitrontarte mit Himbeeren

Ein Rezept von Zitrontarte mit Himbeeren, am 25.05.2024

Zutaten

100 g Mehl (Type 550)	1 EL Zucker
1 Pck. Vanillezucker	Salz
1 Eigelb (Größe M)	50 g kalte Butter
2 Bio-Zitronen	2 Eier
100 g Puderzucker	1 EL Butter
300 g Himbeeren	1 TL Puderzucker
Butter und Mehl für die Form	Mehl für die Arbeitsfläche

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 895 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben und eine Mulde in die Mitte drücken. Zucker, Vanillezucker, eine Prise Salz und das Eigelb hineingeben. Die Butter in Würfelchen schneiden und alles schnell zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Den Backofen auf 175° vorheizen (Umluft 160°). Eine Tarteform (ca. 20 cm Ø) mit Butter ausstreichen und mit Mehl ausstäuben. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche etwas größer als die Form ausrollen, die Form damit auskleiden und einen Rand von 1 cm hochziehen. Den Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen. Im Ofen (Mitte) 15 Min. backen.
3. Inzwischen für den Belag die Zitronen heiß abwaschen und abtrocknen. Die Schale fein abreiben, den Saft auspressen (ergibt ca. 100 ml). Beides in einem Topf mit den Eiern und dem Puderzucker verrühren. Bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren bis knapp unter den Siedepunkt erwärmen (nicht kochen!), bis die Masse dickcremig wird. Den Topf vom Herd nehmen und die Butter in Flöckchen unterrühren.
4. Die Tarte herausnehmen, die Ofentemperatur auf 150° (Umluft 140°) reduzieren. Die Zitronencreme gleichmäßig auf dem Tarteboden verstreichen. In 25 Min. (Mitte) fertig backen. Herausnehmen, in der Form auskühlen lassen.
5. Inzwischen die Himbeeren vorsichtig waschen und auf Küchenpapier trocknen lassen. Die Tarte dicht an dicht damit belegen und den Puderzucker darübersieben. Dazu schmeckt Schlagsahne.