

Rezept

Zitrontarte mit Thymian

Ein Rezept von Zitrontarte mit Thymian, am 18.04.2025

Zutaten

375 g hochwertige Margarine	80 g Puderzucker
25 g gemahlene Mandeln	Salz
200 g Dinkelmehl (Type 630)	3 Bio-Zitronen
200 ml Haferdrink	50 g Speisestärke
185 g Zucker	75 g Quittengelee
4 Zweige Thymian	

Außerdem:

Springform (26 cm Durchmesser)

Fett für die Form

Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 Tarte (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 423 kcal, 27 g F, 3 g EW, 42 g KH

Zubereitung

1. 160 g weiche Margarine und den Puderzucker mit einem Handrührgerät schaumig rühren. Die gemahlene Mandeln und 1 Prise Salz einrieseln lassen. Das Mehl darübersieben unditerrühren, bis ein fester Teig entsteht. Den Teig zu einer Kugel formen, mit einem Tuch abdecken und ca. 2 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Den Backofen auf 180° (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eine Springform einfetten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 2 mm dick ausrollen. Die Springform gleichmäßig damit auslegen und einen Rand formen. Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen und im Ofen (Mitte) in 18-20 Min. goldbraun backen.
3. Inzwischen die Zitronen heiß waschen und abtrocknen, die Schale abreiben und 150 ml Saft auspressen. Haferdrink in eine Schüssel geben und die Stärke darin unter Rühren auflösen. Zitronensaft und -schale, 150 g Zucker und die Stärke in einen Topf geben und unter ständigem Rühren aufkochen, bis die Mischung dickflüssig ist. Zur übrigen Margarine (215 g) geben und gut vermengen.
4. Den Teig herausholen und die Creme daraufgeben. Die Tarte im Kühlschrank ca. 2 Std. fest werden lassen. Quittengelee und übrigen Zucker (35 g) in einem Topf erhitzen. Sobald der Zucker sich aufgelöst hat und das Gelee flüssig ist, auf die Tarte streichen. Thymian waschen, Blätter abzupfen und die Tarte damit garnieren.