

## Rezept

# **Zitronentarte ohne Mehl**

Ein Rezept von Zitronentarte ohne Mehl, am 15.06.2025

## Zutaten

#### Für den Boden

**125** g Sahne

weiche Butter und Butter für die Form	1	Eigelb (M)
Puderzucker	150 g	Mandelmehl
Für den Belag		
Bio-Zitronen	3	Eier (M)
E: II (M)	100	Zucker
	Puderzucker  Für den Belag  Bio-Zitronen	Puderzucker 150 g  Für den Belag  Bio-Zitronen 3

## Rezeptinfos

1TL Puderzucker

**Portionsgröße** Für 1 Tarteform (22 cm Ø; 8 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 365 kcal, 20 g F, 12 g EW, 34 g KH

# Zubereitung

- 1. Die Tarteform fetten. Für den Boden die Butter mit Eigelb, 2 EL Wasser und Puderzucker glatt rühren. Mandelmehl unterkneten. Den Teig zwischen Frischhaltefolie etwas größer als die Form ausrollen, in die Form geben und einen 2-3 cm hohen Rand formen. Die Form 30 Min. kalt stellen. Den Backofen auf 180° vorheizen. Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen und mit Backpapier belegen. Im Ofen (Mitte) 10 Min. vorbacken.
- 2. Die Zitronen heiß waschen, trocken tupfen. Von 2 Zitronen die Schale abreiben und den Saft auspressen. Übrige Zitrone in hauchdünne Scheiben schneiden, mit Puderzucker bestäuben. Mit Frischhaltefolie abdecken. Die Eier, die Eigelbe und den Zucker schaumig schlagen. Zitronensaft und -schale unterrühren. Die Sahne steif schlagen und unterrühren. Die Füllung auf den Boden geben. Im Ofen (unten) ca. 35 Min. backen. Die Tarte aus dem Ofen nehmen. Vor dem Servieren mit Zitronenscheiben dekorieren.