

Zitrontarte by Brigitte Bengner

Zu Gast: Brigitte Bengner

Eine köstliche Zitronen-Tarte - perfekt als Dessert oder für euer nächstes Kaffeekränzchen.

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 45 Min. · Gesamtzeit 75 Min. · 1 Portionen

Zutaten

250 g Mehl
150 g Butter
1 Eigelb (das Eiweiß kommt in die Füllung)
50 g Zucker
1 Prise Salz

Zutaten für die Füllung:

3 Zitronen
3 Eier und das vom Teig übriggebliebene Eiweiß
200 g flüssige Sahne
150 g Zucker

Zubereitung

- 1.** Die Zutaten für den Boden rasch zu einem Mürbeteig verarbeiten und in eine gebutterte Quiche-Form verteilen. Der Rand sollte ca. 2 cm hoch sein. Den Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen und im vorgeheizten Ofen bei 160 °C Umluft 12 Minuten vorbacken.
 - 2.** Für die Füllung die Zitronenschale abreiben und in ein Gefäß geben. Die Zitronen auspressen und den Saft mit allen anderen Zutaten verquirlen. Die Füllung nach der Vorbackzeit des Teiges auf den Boden gießen und zurück in den Ofen geben und für weitere 30-35 Minuten backen.
 - 3.** Wir essen dazu gerne Erdbeeren, die mit 2-3 EL Rhabarberkompott mariniert sind.
-