

TARTE AU CITRON

ZUTATEN:

TEIG

- 200 g Mehl
- 50 g brauner Zucker
- 120 g kalte Butter
- 1 Eigelb
- 1 Prise Salz

CREME

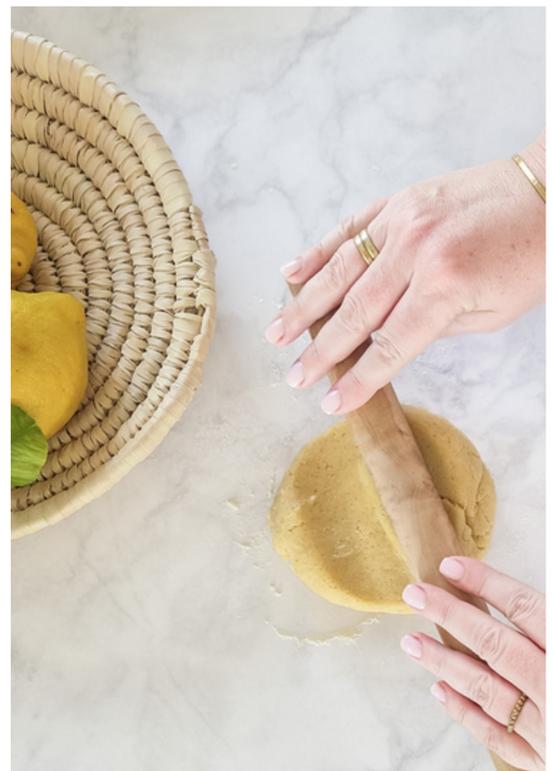
- 125 g Sahne
 - 4 Eier
 - 2 Biozitronen
 - 200 g Zucker
 - 1 TL Vanilleextrakt
- Hülsenfrüchte oder Backgewichte zum Vorbacken
eine Tarteform (ca. 26 cm) oder kleiner Tarteletteförmchen



MÜRBETEIG

Mische alle Zutaten mit einem Knethaken oder mit den Händen zu einem glatten Teig. Wickle ihn in Frischhaltefolie ein und lasse ihn im Kühlschrank etwa 30 Minuten ruhen. Heize den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze oder 180°C Umluft vor. Die Tarteform wird mit Butter liebevoll eingefettet.

Rolle den Teig etwas größer als Deine Form bzw. Förmchen aus und lege ihn in die Form. Der Rand wird dabei etwas hochgezogen, je nach Form ca. 2-3 cm.





Stich den Teigboden mit einer Gabel mehrmals ein. Lege ein Stück Backpapier auf den Boden und verteile einige Linsen oder Backgewichte darauf.

Backe den Tarteboden mit den Hülsenfrüchten 10 Minuten vor. Entferne dann Backpapier und Linsen und backe den Boden weitere 10 Minuten.

In der Zwischenzeit wird die Creme vorbereitet. Dafür werden zunächst die Zitronen gründlich gewaschen. Reibe die Schale ab und presse den Saft aus.



Schlage die Eier mit dem Zucker schaumig, dann kommen Sahne, Zitronenschale- und Saft sowie Vanilleextrakt dazu.

Schalte den Ofen auf 160°C/140° Umluft zurück.

Gieße die Creme auf den Tarteboden und backe das Ganze noch einmal für 25 - 30 Minuten.

Lass die Tarte vollständig abkühlen und genieße sie mit einem Klecks Sahne.

bon appétit ♥



SOMEONE LOVELY