



Heinz E. & Renate Zethmeyer

Backen macht Spaß -
Backen mit **HERZ**

Zitronentarte (Tarte au Citron)



Sommer - Sonntagskuchen

Die Franzosen schätzen diesen Kuchen seit jeher, der durch seinen buttrigen Mürbeteig und seine frische, süß-säuerliche Zitronencreme Sommergefühle weckt.



Für 12 Stücke | Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten | Aufwand: **
(Pro Stück: ca. 290 kcal, 34 g Kohlenhydrate, 5 g Eiweiß, 14 g Fett)

ZUTATEN

Für den Teig:

250 g Mehl
1 Prise Salz
75 g Puderzucker
1 Päckchen
Bourbonvanillezucker
150 g kalte Butter
1 Ei (Gr. M)

Für die Füllung:

5 Eier + 2 Eigelb (Gr. M)
250 g Zucker
fein abgeriebene Schale von
1 ½ unbehandelten Zitronen
175 ml Zitronensaft
(ca. 3 ½ Zitronen)
175 g Sahne

ZUBEREITUNG

1. Eine Tarteform (möglichst mit heraushebbaarem Boden) oder Springform (Ø ca. 30 cm) fetten bzw. den Boden mit Backpapier auslegen. Für den Teig Mehl, Salz, Puderzucker und Vanillezucker mischen. Butter in feine Stückchen schneiden. Ei trennen. Butter und Eigelb zum Mehl geben. Alles zuerst mit dem Knethaken des Handrührgerätes krümelig durcharbeiten. Dann rasch mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten.

2. Knapp 2/3 des Teiges auf wenig Mehl oder zwischen zwei Lagen Folie (z. B. einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel) gleichmäßig rund in Größe des Formbodens ausrollen (*Abbildung 1*). Boden der Form damit auslegen. Übrigen Teig zu einer Kugel formen, in Folie wickeln. Form mit Folie abdecken. Beide Teige ca. 1 Stunde kühl stellen.



3. Backofen auf 180 ° (Umluft 160 °, Gasherd Stufe 2-3) vorheizen. Das Eiweiß und 1 EL kaltes Wasser verquirlen. Teigboden mit einer dünnen Schicht davon bestreichen (Rest anderweitig z. B. für Rührei, verwenden). Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen (*Abbildung 2*). Im heißen Backofen ca. 18 - 20 Minuten goldbraun vorbacken. Form herausnehmen, auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

4. Backofen auf 150 ° (Umluft 130 °/Gasherd Stufe 2) zurückschalten. Übrigen Teig zu einer langen Rolle formen, innen rund um den Formrand legen und als ca. 4-5 cm hohen Rand andrücken (*Abbildung 3*). Teigrand evtl. gerade schneiden.





Heinz E. & Renate Zethmeyer

Backen macht Spaß -
Backen mit **HERZ**



5. Für die Füllung Eier, Eigelbe und Zucker mit dem Schneebesen schaumig aufschlagen. Zitronenschale und -saft unterschlagen, dann Sahne unterschlagen (*Abbildung 4*).

6. Zitronencreme auf den Boden füllen. Tarte auf unterster Schiebeleiste im heißen Backofen ca. 50 Minuten fertig backen.

7. Tarte herausnehmen und in der Form auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. Z.B. mit angeschlagener Sahne, Crème fraîche oder Vanilleeis anrichten.

... KÜCHENTIPP

Beim Abreiben der Zitronenschale darauf achten, dass das Weiße der Zitrone nicht abgerieben wird, es schmeckt evtl. bitter.

... LUST AUF MEHR GENUSS?

Fertige Tarte kurz vor dem Servieren üppig mit frischen Him- oder Erdbeeren belegen und mit Puderzucker bestäuben.