



Zitronentarte

Zutaten:

Für ein Kuchenblech von 20 cm Ø. Ergibt ca. 8 Stück.

Zuckerteig-Teig:

250g Mehl
125g Butter
60g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei
Mark einer Vanilleschote
1 Päckchen Vanillezucker
abgeriebene Schale einer Zitrone und Orange
Hülsenfrüchte zum Beschweren

Füllung:

4 dl Doppelrahm (mind. 38%)
100g Zucker
5 Eier
3 abgeriebene Zitronen
2 Zitronen (Saft)

Zubereitung:

1. Für den Teig Mehl, Zucker und Salz mischen. Butter in Flocken dazugeben. Zwischen den Händen zu einer bröseligen Masse reiben. Ei, Mark einer Vanilleschote, den Abrieb einer Zitrone und Orange beifügen. Alles rasch zu einem Teig zusammenfügen. Zugedeckt 30 Minuten kühl stellen.

2. Ofen auf 200 °C vorheizen. Blech mit Backpapier belegen. Teig ca. 3 mm dick auswallen und ins Blech legen. Teigboden mit einer Gabel einstechen. Aus Backpapier einen Kreis in Bodengrösse zuschneiden und auf den Teig legen. Diesen mit Hülsenfrüchten oder einem kleineren Blech (zum Beschweren) belegen. 10 Minuten blind backen. Dann Backpapier samt «Beschwerung» entfernen. Teigboden nochmals 10 Minuten goldgelb backen. Ofentemperatur auf 140 °C zurückstellen.

3. Für die Füllung von den Zitronen die Schale fein abreiben, Saft auspressen. Beides mit Eiern und Zucker weiss-schaumig rühren. Rahm flaumig schlagen und darunter ziehen. Auf den Teigboden giessen. Ca. 45 Minuten in der unteren Ofenhälfte backen, bis die Zitronenmasse fest geworden ist. Kalt servieren.

Das Delikates.ch Team wünscht ihnen viel Spass beim nachkochen!

Weitere Leckereien gibt es auf <http://www.delikates.ch>