

Ideal bei heißem Wetter: Sommerliche Zitronentarte



Zutaten:

Für den Mürbeteig

- 200 g Weizenmehl
- 100 g Butter
- 60 g Puderzucker
- 2 Eigelb

Für die Zitronencreme

- 200ml Schmand
- 200ml Zitronensaft
- Abrieb einer Bio-Zitrone
- 130g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 4Eier
- 1 EL Stärke

Extra

- Fruchtsalat aus Früchten der Saison (z.B. Melone, Apfel, Birne, Aprikosen, Pfirsiche, Beeren)
- Getrocknete Hülsenfrüchte zum blindbacken

Zubereitung

Für den Teig: Mehl mit gewürfelter Butter, Zucker und Eigelb mit den Händen rasch zu einem Teig kneten. Teig abdecken und 45 Minuten kühlen.

Den Teig mit etwas Mehl ca. 3-5 mm ausrollen und in eine Tarte-Form (26 cm Durchmesser) legen.

Einen Rand formen und den überstehenden Teigrand abschneiden. Den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen.

Teig mit Backpapier bedecken, Hülsenfrüchte einfüllen und bei 180 °C (Umluft 180 °C) 15 Minuten blindbacken.



Den Teig aus dem Ofen nehmen. Die Hülsenfrüchte und das Backpapier wegnehmen. Vorgebackenen Teig abkühlen lassen.

Für die Füllung Zitronensaft, Zitronenschale mit Zucker und Vanillezucker verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann Stärke klumpfenfrei einrühren. Zuletzt Eier und Schmand zugeben und verrühren.

Die Füllung in einem Topf bei mittlerer Hitze rührend erhitzen (Nicht kochen!), bis diese etwas andickt. Füllung auf den vorgebackenen Teigboden geben.

Die Zitronen-Tarte bei 130 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 110 °C) im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten backen.

Dann den Ofen ausschalten und bei offener Backofentür auf Raumtemperatur langsam abkühlen lassen.

Die Zitronen-Tarte mindestens 4-6 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank lassen.

Tipp 1: Dazu schmeckt ein erfrischender Fruchtsalat.

Tipp 2: Wer möchte, kann zusätzlich etwas erwärmtes Zitronengelee auf die Tarte verteilen.