

Zitronentarte

Zutaten für 1 Tarteform (ca. 11 x 35 cm)

100 g Mehl
25 g Zucker
½ TL Salz
50 g kalte Butter
2-3 EL Wasser
75 g Zucker
1 dl Doppelrahm
1 ½ Zitronen, Schale und Saft
2 Eier
wenig Puderzucker

Zubereitung

Mehl, Zucker und Salz mischen. Kalte Butter dazugeben und zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben. In der Mitte eine Mulde formen, Wasser hineingiessen. Rasch zu einem geschmeidigen Teig zusammenfügen, nicht kneten. In Klarsichtfolie wickeln und ca. 30 Min. kühl stellen.

Backofen auf 160 Grad (Umluft) vorheizen. Backblech einfetten oder mit Backpapier belegen. Teig auf wenig Mehl auswallen und ins vorbereitete Blech legen. Teigboden mit einer Gabel dicht einstechen.

Zucker, Doppelrahm und Zitronensaft und -schale mischen. Die Eier einzeln dazugeben und gut verrühren. Die Masse in die Form geben und ca. 50 Minuten auf der zweituntersten Rille des vorgeheizten Ofens backen. Falls die Oberfläche zu dunkel werden sollte, mit Backpapier bedecken.

Auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.



© atelier nefwiss