

Lemon Tarte



Wer Mürbeteig und den frischen Geschmack von Zitronen mag, wird diese Tarte lieben!

Zubereitungszeit: 40 min

Wartezeit:

Backzeit: 55 min

Zutaten für den Mürbeteig

200 g kalte Butter

300 g Mehl

75 g Zucker

3 EL kaltes Wasser

Zutaten für die Zitronencreme

3 Bio-Zitronen

2 Eier

2 Eigelb

200 g Zucker
50 g Mehl

Zutaten für das Baiser

2 Eiweiß
100 g Zucker

Außerdem

Hülsenfrüchte zum Blindbacken

Zubereitung

1. Die kalte Butter in kleine Würfel schneiden und mit Mehl, Zucker und dem kalten Wasser zu einem glatten Teig verkneten (Knethaken). Den Teig in Klarsichtfolie gewickelt für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
2. Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Tarteform (Durchmesser 26 cm) mit Heheboden einfetten und mit Mehl bestäuben.
4. Die Zitronen heiß waschen, trocknen, die Schale fein abreiben und die Zitronen auspressen.
5. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig rund ausrollen (ungefähr 32 cm Durchmesser) und in die Tarteform legen. Den Rand andrücken und mit einem Messer die Kanten oben gerade anschneiden. Mit einer Gabel den Boden einige Male einstechen. Backpapier auf den Teig legen und Hülsenfrüchte zum Blindbacken darauf verteilen. Für 15 Minuten backen, danach das Backpapier samt Hülsenfrüchte vom Teig nehmen und weitere 10 Minuten backen.
6. In der Zwischenzeit 2 Eigelb, 2 ganze Eier, Zitronenschale, 150 ml Zitronensaft und Zucker kräftig verrühren. Mehl unterrühren.
7. Nach der Backzeit die Zitronenfüllung auf den Boden geben und weitere 15-20 Minuten weiterbacken.

8. Danach die Tarte aus der Form lösen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
9. Inzwischen für das Baiser Eiweiß steifschlagen und dabei den Zucker einrieseln lassen. Nach Belieben auf die Tarte geben und unter dem Grill (8-10 Minuten) des Backofens oder mit einem Küchengasbrenner leicht bräunen.