Karens Küche

Tarte au citron

TYPISCH FRANZÖSISCHE PATISSERIE: SÄUERLICH, SÜSS, SEIDIG-CREMIG

MÜRBETEIG

125 g weiche Butter
100 g Puderzucker
Salz
1 Ei
250 g Mehl
Mehl zum Bearbeiten
500 g getrocknete Hülsenfrüchte zum Blindbacken

FÜLLUNG

5 Zitronen (davon 2 bio)
130 g Puderzucker
200 g Schlagsahne
5 Eier

1. Für den Mürbeteig Butter, Puderzucker und 1 Prise Salz mit den Knethaken des Handrührers verkneten. Ei dazugeben und unterarbeiten. Mehl zufügen und kurz unterkneten. Teig zu einem flachen Fladen formen und abgedeckt für 2 Stunden kalt stellen.

2. Den Backofen auf 200 Grad, Umluft 180 Grad, Gas Stufe 4 vorheizen.

3. Den Mürbeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Teigfladen (Ø 32 cm) ausrollen. Den Teig um die Kuchenrolle wickeln und in eine Tarteform (Ø 26 cm mit herausnehmbarem Boden legen. Boden und Rand der Form mit dem Teig auslegen und gut andrücken, überstehende Ränder abschneiden.
Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen und mit Backpapier auslegen. Die Form mit Hülsenfrüchten füllen und im vorgeheizten Ofen auf der unteren Schiene etwa 15 Minuten vorbacken. Dann Hülsenfrüchte und Papier entfernen und den Teigboden weitere 5 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und in der Form auf einem Kuchengitter kurz abkühlen lassen. Den Ofen auf 140 Grad, Umluft 120 Grad, Gas Stufe 1 herunterschalten.

4. Für die Füllung die Bio-Zitronen heiß abspülen, trocken tupfen und die Schale von 2 Zitronen fein abreiben. Saft von allen Zitronen auspressen (ergibt etwa 150 ml). Zitronensaft, Zucker und Sahne verrühren. Zitronenschale und Eier gut unterrühren.

5. Füllung auf den Tarteboden gießen (Vorsicht, der Tarteboden darf weder am Rand noch am Boden Risse haben).

6. Tarte im Ofen auf dem Rost auf der unteren Schiene 30-40 Minuten backen. Zitronen-Tarte herausnehmen und auf dem Rost abkühlen lassen.