

Zitronen-Tarte



Zutaten (28er Tarteform – 12 Stücke):

Mürbeteig:

200 g Mehl
8 g Vanillezucker
1/2 Pkt Backpulver
1/2 Prise Salz
1 Eigelb
1 EL Milch
80 g Puderzucker
80 g Butter

Belag (Zitronenpudding):

3 Zitronen (Bio)
500 ml Milch
100 g Puderzucker
40 g Stärke
2 Eigelb

Sonstiges:

40 g Mandeln (gehobelt)
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Zuerst den Mürbeteig herstellen. Hierzu Mehl mit Backpulver und Puderzucker vermischen. Vanillezucker, Salz, Eigelb sowie die Butter in Flöckchen zur Mehlmischung geben und alles zu einem Mürbeteig verkneten.

Den Mürbeteig in Folie wickeln und für 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

Ein Rezept von www.SCHMAUSE-blog.de

In der Zwischenzeit eine Tarteform gründlich fetten, die gehobelten Mandeln in einer Pfanne rösten und zur Seite stellen. Danach von einer Zitrone die Schale mit Hilfe einer guten Reibe abraspeln. (Vorsicht: hierbei nicht bis zur weißen Schalenschicht reiben, da diese zu bitter ist)
Danach die 3 Zitronen auspressen und den Saft auffangen.

Im Anschluss den Zitronenpudding zubereiten. Hierzu 400 ml Milch in einen Topf geben und auf mittlerer Stufe erhitzen. Die übrigen 100 ml Milch mit Stärke, Puderzucker, Zitronenschalenabrieb sowie Zitronensaft vermischen und in die Milch geben.

Die Masse unter ständigem Rühren zu einem Pudding kochen. Den Pudding mit Klarsichtfolie abdecken und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Die gefettete Tarteform mit dem Mürbeteig auskleiden und den Tarteboden gleichmäßig mit den gerösteten Mandeln bestreuen. Die Zitronenpuddingmasse auf die Mandeln geben und verteilen. Die Tarte in den vorgeheizten Backofen schieben und 35 Minuten backen. Danach aus dem Ofen holen, auf einem Gitterrost auskühlen lassen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Tipp:

Wenn man die Tarte mit Mürbeteigstreifen dekorieren möchte, einfach die Teigmenge um 1/3 erhöhen. Aus dem Mürbeteig mit einem Teigrädchen ca. 1 cm breite Streifen schneiden und die Tarte vor dem Backen gitternetzartig mit diesen belegen.

Nährwertangaben: 245 kcal p.P., 79 g KH p.P.