

FRUCHTIGE ZITRONEN-TARTE



BIERTIPP:
Kellerbier von Pfsch



ZUTATEN

Mürbeteig:

250g Weizenmehl
125g Butter
1 Ei
1 Päckchen
Vanillezucker
Prise Salz
40g Puderzucker
abgeriebene Schale einer halben Zitrone
(beachte, dass für Mürbeteig alle Zutaten kalt sein sollen und du den Teig nicht zu lange knetest!)

Zitronencreme:

2 Eier
2 Eidotter – diese mit einem Handmixer schaumig rühren
Saft von 4 Zitronen
abgeriebene Schale von 1 Zitrone
100g Puderzucker
1 EL Speisestärke

ZUBEREITUNG

Häufle alle trockenen Zutaten auf deiner Arbeitsfläche an. Gib die Butter in kleinen Stückchen auf die trockenen Zutaten und zerbröle sie darin grob mit den Händen. Forme in dein Mehl-Butter-Gemisch eine Mulde, schlag das Ei und den Eidotter darin auf und vermenge alles mit einer Teigkarte von außen nach innen, bis dir das Ei nicht mehr „davon läuft“. Danach knetest du mit beiden Händen rasch einen Teig. Packst ihn in Frischhaltefolie und legst ihn für 30 Minuten in den Kühlschrank

Heize den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vor und fette deine Tarteform aus.

Rolle den abgekühlten Mürbeteig auf einen etwas größeren Kreis als deine Torteform aus, leg ihn in deine Form und drücke den Rand mit den Fingern den Tarterand hoch. Stich den Teig mit einer Gabel einige Male ein, belege ihn mit Backpapier und trockenen Linsen (= blind backen, damit er nicht ungleichmäßig hoch kommt) und backe ihn auf der untersten Schiene ca. 15 Minuten. Nach dem Backen Backofen auf 160°C Ober- und Unterhitze reduzieren. Tarte in der Form auf ein Gitter stellen. Auskühlen ist nicht zwingend nötig. Backpapier und Backlinsen entfernen.

MAHLZEIT UND GUTES GELINGEN!

OÖ KOCHT MIT SILVIA SCHNEIDER | JEDEN SA AB 18 UHR | EXKLUSIV AUF LT1!



FRUCHTIGE ZITRONEN-TARTE



BIERTIPP:
Kellerbier von Pfsch



ZUTATEN

Mürbeteig:

250g Weizenmehl
125g Butter
1 Ei
1 Päckchen
Vanillezucker
Prise Salz
40g Puderzucker
abgeriebene Schale einer halben Zitrone
(beachte, dass für Mürbeteig alle Zutaten kalt sein sollen
und du den Teig nicht zu lange knetest!)

Zitronencreme:

2 Eier
2 Eidotter – diese mit einem Handmixer schaumig rühren
Saft von 4 Zitronen
abgeriebene Schale von 1 Zitrone
100g Puderzucker
1 EL Speisestärke

ZUBEREITUNG

Zitronencreme:

Die Zutaten ohne die Eier in einem Topf auf dem Herd bei kleiner Hitze verrühren und erwärmen. Anschließend die schaumige Eiermasse zugeben und bei mittlerer Hitze und ständigem Rühren bis zu max. 80 Grad erhitzen, bis die Masse zu stocken beginnt.

Nun die gestockte Masse direkt auf den Tarteboden gießen und gleichmäßig verteilen.

MAHLZEIT UND GUTES GELINGEN!

OÖ KOCHT MIT SILVIA SCHNEIDER | JEDEN SA AB 18 UHR | EXKLUSIV AUF LT1!

