



Zitronen-Tarte

Zeit gesamt
🕒 1h 20min

Zubereitungszeit
🕒 15min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 12 Portionen

Weizenmehl, Type 405	150 g
Zucker	150 g
Salz	
Butter	80 g
Eier	6 St.
Bio Zitronen	4 St.
Schlagsahne	100 g

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, Tarteform, Frischhaltefolie, Handrührgerät mit Schneebesen

1. In einer Schüssel 150 g Mehl, 50 g Zucker und Salz verrühren. 80 g kalte Butter würfeln und mit dem Mehl vermengen. 1 Ei zugeben und zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Min. kalt stellen.
2. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Mürbeteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Eine gefettete Tarteform damit auskleiden. Im Ofen ca. 10 Min vorbacken. Anschließend Ofentemperatur auf 150 °C reduzieren.
3. Währenddessen Zitronen heiß waschen und insgesamt ca. 2 EL Schale fein abreiben. Zitronen halbieren und Saft auspressen.
4. In einer Schüssel 5 Eier mit 100 g Zucker mit einem Handrührgerät mit Schneebesen cremig aufschlagen, bis sich der Zucker auflöst. 100 g Sahne, Zitronenschale und 100 ml Zitronensaft zugeben und verrühren. Zitronenmasse in die Form gießen und nochmals ca. 30 Min. backen.
5. Zitronen-Tarte abkühlen lassen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Nach Belieben mit frischen Zitronenscheiben und Puderzucker garnieren.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	204 kcal
Kohlenhydrate	27 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	9 g