



Zitronen Tarte mit Himbeeren

Zeit gesamt
🕒 1h 20min

Zubereitungszeit
🕒 20min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Mittel



Zutaten

für 16 Portionen

| | |
|----------------------|-------|
| Butter | 160 g |
| Puderzucker | 170 g |
| Salz | |
| Eier | 4 St. |
| Weizenmehl, Type 405 | 300 g |
| Zitronen | 3 St. |
| Crème fraîche | 200 g |
| Schlagsahne | 500 g |
| Himbeeren, frisch | 100 g |

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Tarteform, Backpapier, Handrührgerät mit Schneebes

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einer Schüssel 150 g Butter, 100 g Puderzucker, Salz, 1 Ei und Mehl mit einem Handrührgerät mit Knetbacken zu einem glatten Mürbeteig verkneten und kühl stellen.
2. Inzwischen Zitronen waschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen. Mit einem Messbecher 150 ml Saft abmessen. In einer Schüssel mit Zitronenschale, Crème fraîche, Sahne, übrigen Eiern und restlichem Puderzucker verrühren.
3. Eine Tarteform mit übriger Butter einfetten, Teig zwischen zwei Lagen Backpapier mit einem Nudelholz rund ausrollen. Teig in die Form legen, sodass ein ca. 2 cm hoher Rand entsteht. Teig mit Backpapier abdecken, getrocknete Hülsenfrüchte (Erbsen, Bohnen o. Ä.) hineingeben und im Backofen ca. 10 Min. vorbacken. Hülsenfrüchte und Backpapier entfernen, Zitronencreme hinzugeben und ca. 50 Min. weiterbacken.
4. Himbeeren waschen, abtropfen lassen. Die Zitronencreme-Tarte auf einem Ofenrost abkühlen lassen und mit frischen Himbeeren servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 274 kcal |
| Kohlenhydrate | 30 g |
| Eiweiß | 5 g |
| Ballaststoffe | 2 g |
| Fette | 15 g |