



Zitronentarte mit Heidelbeeren

Zeit gesamt
40min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Eier	4 St.
Butter	80 g
Puderzucker	30 g
Salz	
Weizenmehl, Type 405	100 g
Zitronen	1 St.
Milch	500 ml
Zucker	4 EL
Vanillepuddingpulver	1 Päckchen
Heidelbeeren, frisch	400 g

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, großer Topf, Tarteform, feine Reibe

1. Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. Eier trennen (Eiweiß anderweitig verwenden). In einer Schüssel Butter mit Puderzucker, Salz, 3 Eigelb und Mehl verkneten. Auf einer bemehlten Fläche ausrollen und eine gefettete Tarteform mit dem Teig auskleiden. Dabei einen ca. 3 cm hohen Rand stehen lassen.
2. Tarteboden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Mit Backpapier abdecken und mit getrockneten Erbsen oder Linsen beschweren. Im Ofen ca. 10 Min. goldbraun backen.
3. Zitrone heiß waschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen. In einer Schüssel 6 EL Milch mit Zucker und Vanillepuddingpulver verrühren.
4. In einem Topf restliche Milch aufkochen. Angerührtes Puddingpulver in die kochende Milch einrühren und unter ständigem Rühren ca. 1 Min. kochen. Auf niedrige Stufe reduzieren und ca. 4 Min. köcheln, bis der Pudding dickflüssig wird. Pudding leicht abkühlen lassen.
5. Letztes Eigelb mit Zitronenschale und 2 EL Saft unter den Pudding mengen. Vanillepudding auf dem Tarteboden verteilen und nochmals ca. 10 Min. backen.
6. Heidelbeeren waschen und abtropfen lassen. Zitronentarte aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Mit Heidelbeeren belegt servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	138 kcal
Kohlenhydrate	17 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	7 g