

Zitrontarte mit Crème fraîche

Autor: KOCHEN



ZUTATEN

Teig

150 g Butter, weich
100 g Puderzucker
1 Prise Salz
1 Ei
250 g Mehl
50 g Mandeln gemahlen, geschält

Füllung

4 Zitronen
9 Eier
300 g Puderzucker
300 g Crème fraîche

Für den Kleinhaushalt

Die Tarte kann nicht in kleiner Menge zubereitet werden.

Info

Pro Portion
7 g Eiweiss
20 g Fett
37 g Kohlenhydrate
357 kKalorien
1495 kJoule
10 ProPoints™

ZUBEREITUNG

Ergibt 16 Stück

1 Für den Teig die weiche Butter, den Puderzucker und das Salz in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät luftig schlagen, bis sich der Zucker fast aufgelöst hat. Dann das Ei unterschlagen.

2 Mehl und Mandeln mischen, mit dem Gummispachtel unter die Buttermasse ziehen, dann rasch zu einem Teig kneten. In Klarsichtfolie gewickelt mindestens 30 Minuten kühl stellen.

3 Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

4 Auf einem Backpapier den Teig deutlich grösser als ein Wähenblech oder eine Pieform von 30 cm Durchmesser auswallen. Die Form damit auslegen und einen möglichst hohen Rand formen. Den Boden mit einer Gabel regelmässig einstechen, dann mit einem Backpapier belegen und mit Hülsenfrüchten beschweren.

5 Den Teigboden im 200 Grad heissen Ofen auf der zweituntersten Rille 20 Minuten vorbacken.

6 Inzwischen die Schale von 2 Zitronen dünn abreiben. Alle 4 Zitronen auspressen.

7 In einer Schüssel die Eier und den Puderzucker mit einem Schwingbesen gut verrühren, aber nicht aufschlagen. Dann die Zitronenschale und den Zitronensaft beifügen. Zuletzt die Crème fraîche unterrühren.

8 Den Teigboden aus dem Ofen nehmen und Hülsenfrüchte sowie Backpapier entfernen. Die Ofentemperatur auf 150 Grad reduzieren.

9 Die Zitronencreme auf den Teigboden geben. Die Zitrontarte weiterhin auf der zweituntersten Rille etwa 45 Minuten backen, bis die Füllung leicht gestockt ist. Herausnehmen und auskühlen lassen. Nach Belieben vor dem Servieren mit etwas Puderzucker bestäuben.

Gut zu dieser Zitrontarte passen frische Beeren oder Kompottfrüchte.