Zitronentarte

**Zutaten:** (für etwa 8 Stück )  
1 Packung Strudelteig  
7 große Eigelb   
7 ganze Eier   
375 g extrafeiner Zucker   
320 ml Zitronensaft und etwas unbehandelte abgeriebene Schale   
320 g Butter, raumtemperiert

1. Strudelteig auf einer gut gefetteten Tarteform oder Tortenbodenform (mit ca. 28 cm Durchmesser), am besten mithilfe eines Nudelwalkers, auslegen, mehrmals mit einer Gabel stupfen (um eine Blasenbildung zu verhindern) und goldbraun **laut Anleitung backen**
2. Für die Füllung die Eigelbe, die ganzen Eier, den Zucker, den Zitronensaft und -abrieb in einen Topf mit schwerem Boden geben und bei sehr niedriger Temperatur auf den Herd stellen.   
   Etwa 4 Minuten mit dem Schneebesen schlagen, bis die Mischung allmählich eindickt. Jetzt können Sie den Schneebesen gegen einen Holzlöffel austauschen.
3. Die Butter zufügen und kontinuierlich weiterrühren, sodass nichts am Topfboden ansetzt. Sobald eine cremige Masse vorhanden ist (ohne jegliche Klümpchen), die den Rücken des Holzlöffels dick überzieht, den Topf vom Herd nehmen und die Creme etwas abkühlen lassen
4. Nochmals mit dem Schneebesen schlagen, bis sie wieder schön glatt ist, und anschließend durch ein feines Sieb, das alle Schalenstückchen auffängt, direkt auf den Teigboden streichen.
5. Die Form vorsichtig rütteln, bis die Oberfläche der Füllung schön glatt ist und backen:
6. Bei **vorgeheiztem Backrohr bei 180°C Ober- und Unterhitze,** ca. 45 min
7. Tarte auskühlen lassen, evtl. mit Zitronenscheiben garnieren und für einige Stunden in den Kühlschrank geben.



**Gutes Gelingen …-et bon appetit! =)**