

Zitronentarte



ZITRONENTARTE FÜR 12 STÜCKE DAS BRAUCHT MAN:

Tarteform mit Heheboden oder Springform (24 cm)

FÜR DEN TEIG:

- 250 g Weizenmehl Type 00
- 125 g kalte Butter
- 100 g Zucker
- 1 Ei (Größe M)
- 1 Prise Salz

- fein abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone

FÜR DIE ZITRONENCREME:

- 500 ml Milch (3,5% Fett)
- 6 Eigelb (Größe M)
- 150 g Zucker
- abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
- 35 g Speisestärke
- 35 g Weizenmehl Type 405
- 2 EL Zitronensaft

Alle Zutaten für den Teig verkneten und abgedeckt im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen. Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Teig ausrollen, in eine eingefettete Backform legen und den Rand andrücken.

Milch (500 ml) in einem Topf erwärmen. Eigelbe (6), Zucker (150 gr.) und Zitronenschale (1 Bio-Zitrone) in einer Schüssel verquirlen, dann Speisestärke (35 gr) und Mehl (35 gr) unterrühren.

Etwas warme Milch zur Eigelbmasse geben, verrühren und dann die Mischung zur Milch in den Topf gießen. Unter ständigem Rühren eindicken lassen. Vom Herd nehmen, Zitronensaft (2 EL) unterrühren, in die Form füllen und glatt streichen.

Im vorgeheizten Ofen 30-35 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Zubereitungszeit: 25 Minuten, Wartezeit: 30 Minuten Backzeit: 30-35 Minuten