

Zitronentarte



ZUBEREITUNG

Heizen Sie den Backofen auf 180°C (Umluft 160°C) vor. Legen Sie den Boden einer Springform mit Backpapier aus.

Für den Teig, schlagen Sie Butter und Zucker mit dem Handmixer zu einer cremigen Masse. Fügen Sie Mehl, Mandeln und Salz hinzu und rühren Sie den Teig auf niedriger Stufe weiter bis er krümelig wird. Im Anschluss drücken Sie den Teig zu einer Kugel zusammen. Den Teig mit den Fingern in die Form drücken und an den Rändern leicht hochziehen. Stechen Sie den Teig mit der Gabel mehrere Male ein und schieben Sie den Boden für ca. 30 min in den Ofen.

In der Zwischenzeit, stellen Sie die Zitronencreme her. Dafür geben Sie Eier, Eigelb und Zucker in einen Topf und verrühren alle Zutaten mit einem Schneebesen. Fügen Sie Zitronensaft und Salz hinzu.

Bringen Sie die Mischung unter ständigem Rühren bei niedriger Temperatur zum Köcheln. Achten Sie jedoch darauf, dass sie nicht am Topfboden anbrennt. Wenn die Masse beginnt einzudicken, den Topf vom Herd nehmen und die fein geriebene Zitronenschale und Butter unterrühren bis alles gut vermischt ist.

ZUTATEN

für 1 Tarte (Durchmesser 20.5 cm)

Für den Boden

100 g	Butter
60 g	Kokosblütenzucker
40 g	Mais- oder Kartoffelstärke
80 g	Buchweizenmehl
90 g	Gemahlene Mandeln
¼ TL	Salz

Arbeitszeit:

Ca. 30 Minuten

Rezept von:

Sendung Doctor's Kitchen Talk

Nehmen Sie den Boden aus dem Ofen und geben Sie die Füllung oben drauf. Verstreichen Sie die Masse gut. Geben Sie den Kuchen für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank damit die Masse fest werden kann.

Vor dem Verzehr den Kuchen aus dem Kühlschrank nehmen, dekorieren und verzehren!

Für die Zitronencreme

3 Eigelb

3 Eier

120 g Isomaltulose

130 ml Zitronensaft

Zitronenschale von
3-4 Zitronen

90 g Butter

Arbeitszeit:

Ca. 30 Minuten

Rezept von:

Sendung Doctor's Kitchen Talk
