

Französische Zitronentarte

Zutaten für 26 cm oder 28 cm Tarte-Form:

Für den Mürbeteig

- 200 g Weizenmehl
- 50 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Zitrone (die geriebene Schale)
- 100 g Butter (weich)
- 1 Ei



Für die Zitronencreme

- 3 Eier
- 140 g Zucker
- 100 ml Zitronensaft (frisch gepresst)
- geriebene Zitronenschale (von 2 Zitronen)
- 50 g Butter (flüssig)

Zum “Blind-Backen”

- getrocknete Erbsen

Arbeitszeit: ca. 25 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 30 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 55 Minuten

Ruhezeit: 60

Zubereitung:

1. Gib für den Mürbeteig das Mehl mit dem Zucker, einer Prise Salz, geriebener Zitronenschale, einem Ei und weicher Butter in eine Schüssel. Knete einen geschmeidigen Teig, forme ihn zu einer Kugel und stelle ihn für eine Stunde kalt.
2. Heize den Ofen auf 210°C Ober-/Unterhitze auf.

3. Fette und mehle eine Tarte-Form.
4. Rolle den Mürbeteig aus lege ihn in die Tarte-Form. Stich ihn mit einer Gabel mehrmals ein und belege ihn mit Backpapier. Verteilt zum "blind backen" Trockenerbsen auf dem Boden und backe ihn für 15 Minuten im Ofen. Reduziere dann die Hitze auf 170°C Ober-/Unterhitze.
5. Schlage die Eier und den Zucker mit einem Mixer 2-3 Minuten schaumig. Rühre langsam den Zitronensaft und -abrieb ein. Rühre zum Schluss die geschmolzene Butter unter.
6. Fülle die Zitronencreme auf den vorgebackenen Mürbeteig. Backe die Zitrontarte für 15 Minuten im Ofen fertig. Es ist wichtig, dass die Temperatur dann nur noch 170°C beträgt, da die Tarte au citron sonst zu dunkel wird und ihre schöne gelbe Farbe verliert.



Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).