



Tarte au citron

ERGIBT 8 STÜCK, FÜR 1 BLECH À 26 CM Ø

4 Bio-Zitronen
5 Eier
25 g Kokosraspel
80 g Butter
150 g Zucker

Teig:

125 g Mehl
30 g Zucker
0,5 dl Wasser
50 g Butter

1. Für den Teig Mehl in eine Schüssel geben. Zucker und Wasser begeben. Butter in Würfeln dazuschneiden. Alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Auf einem Backpapier zu einer 2 mm dünnen Rondelle à ca. 30 cm Ø auswallen. Teig samt Papier ins Blech legen, mit einer Gabel einstechen. Kühl stellen.

2. Backofen auf 180 °C vorheizen. Für den Belag von 1½ Zitronen die Schale mit einem Sparschäler fein abziehen. Alle

Zitronen auspressen. Zitronenschalen und -saft, Eier, Kokosraspel, Butter und Zucker in ein hohes Gefäß geben. Masse pürieren (wegen der Säure der Zitronen flockt die Masse). Auf den Kuchenboden giessen. Tarte in der Ofenmitte 25-30 Minuten backen.

ZUBEREITUNG Ca. 30 Minuten
 + 25-30 Minuten backen

Pro Stück ca. 7 g Eiweiss, 20 g Fett,
 36 g Kohlenhydrate, 1450 kJ/351 kcal

Schritt für Schritt zur perfekten Zitrontarte



Die **GRUNDZUTATEN** für den Mürbeteig sind Mehl und Zucker. Genau abwägen, damit das Verhältnis stimmt.



Als **FETTSTOFF** dient Butter oder Margarine. Diesen am besten zimmerwarm verarbeiten.



Der Teig wird **GESCHMEIDIG**, wenn man ihn gut knetet. Ruhen lassen ist nicht nötig.



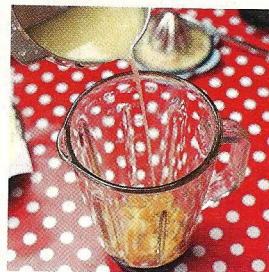
Mit einer Gabel den Boden **EINSTECHEN**. Das verhindert, dass der feine Teig beim Backen Blasen bildet.



Die **SCHALE** mit einem Sparschäler fein abziehen. Nur die gelbe, nicht bittere Schicht verwenden.



Reichlich **SÄURE** von reifen biologischen Früchten gibt der Tarte den rechten Kick.



Alle Zutaten im hohen Mixerglas **PÜRIEREN**. So ist schnell und einfach der Belag vorbereitet.



Die **MASSE** kann durch den hohen Säureanteil gerinnen. Das beeinträchtigt das Resultat nicht.