

## Zitronen-Tarte

**Süsser Mürbeteig** (für Blech von ca. 30 cm)

Zutaten:

250 g Mehl  
100 g Puderzucker  
125 g Butter, kalt in kleine Würfel geschnitten  
1 Prise Salz  
2 Eigelb, verquirlt  
ca. 2 EL Eiswasser

### Zitronen-Guss

Zutaten:

250 ml Vollrahm  
2 Eier  
3 Eigelb  
120 g Zucker  
125 ml Zitronen- und Limettensaft (ca. 3 Zitronen / 1 Limette)  
abgeriebene Schale einer Limette

Mehl, Puderzucker, eine Prise Salz und die eiskalte Butter in eine Schüssel geben und mit den Händen vermengen, bis eine krümelige Masse entsteht. Dann das verquirlte Eigelb und nach für nach die 4 EL Eiswasser dazu geben und alles schnell zu einem Teig zusammenfügen. Den Teig schonend und schnell verarbeiten, damit er schön mürbe bleibt.

Zu einer runden Platte auswallen (ca. Tellergrösse) mit wenig Mehl bestäuben und in eine Klarsichtfolie einpacken. Für eine Stunde in den Kühlschrank stellen und ruhen lassen. Danach den Teig zwischen zwei Backpapieren 3mm dick auswallen und in ein mit Backpapier ausgelegtes rundes Blech geben. Nochmals für ca. 15 Min. in den Kühlschrank stellen.

Darauf den Teig bei ca. 160 Grad für 15 Min. blind backen\*. Dann die Kichererbsen entfernen und den Teig ohne Guss noch einmal für 15 Min. im Ofen vorbacken. Der Teig soll durchgebacken sein und darf etwas Farbe annehmen.

Dann das Blech aus dem Ofen nehmen und den Teig etwas auskühlen lassen.

Rahm, Zucker, Zitronen- und Limettensaft und Eier und Eigelb zu einem Guss verquirlen und auf den vorgebackenen Teigboden geben. Die Zitronen-Tarte bei etwa 160 Grad für ca. 35 Minuten im Ofen backen bis der Teig goldbraun und der Guss in der Mitte von «schwabeliger» Konsistenz ist. Die Tarte aus dem Ofen nehmen, auf Zimmertemperatur abkühlen und dann abgedeckt in den Kühlschrank stellen. Mit Puderzucker bestreuen und kühl servieren.

\*Ein zerknülltes Backpapier auf den Teig legen und das Blech mit Kichererbsen oder getrockneten Bohnen belegen. So wirft der Teig beim Backen keine Blasen.

\*\*\*