

## Cremige Zitrontarte

VORBEREITEN

10  
Min.

RUHEN

30  
Min.

ZUBEREITEN

40  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 1 Tarte

#### Für den Boden

100 g weiche Butter  
180 g Mehl  
1 Eigelb  
1 Esslöffel Puderzucker  
1 Esslöffel kaltes Wasser

#### Für die Creme

5 Eier  
4 Bio-Zitronen  
100 g Sahne  
100 g Zucker  
Puderzucker zum Bestäuben  
Zitrone für die Deko

#### Besonderes Zubehör

Tarteform (ca. 24 cm Durchmesser)

- 1 -

**Für den Boden** Mehl und Puderzucker vermischen, Butter, Eigelb und Wasser dazugeben und zu einem glatten Teig vermengen. Ausrollen und Form mit dem Teig auslegen. Ca. 30 Minuten kalt stellen.

- 2 -

Backofen auf 175 °C vorheizen. Boden ca. 10 Minuten backen, bis er eine goldbraune Farbe annimmt. Auskühlen lassen.

- 3 -

**Für die Füllung** Zitronenschale von der Hälfte der Zitronen abreiben. In einer Schüssel Eier verquirlen. Zitronen auspressen und Saft unterrühren. Geriebene Schale, Sahne und Zucker dazugeben und so lange verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Auf den Boden geben und weitere 30 Minuten backen, bis sich die Creme festigt. Auskühlen lassen.

- 4 -

**Für die Dekoration** Zitrone in Scheiben schneiden und auf der Tarte verteilen. Mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Nicht nur im **sonnigen Süden Italiens** weiß man, dass Zitrone und Zucker sich gut verstehen. Auch die **Franzosen** lieben den Mix aus süß und sauer für ihre Tarte. Egal ob bei dir gerade Sommer oder Winter ist, mit dieser leckeren **Zitrontarte** kannst du dich ganz einfach ans Mittelmeer träumen.