

Mini Zitronen-Tartes aus der Muffinform

VORBEREITEN

85
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 12 Mini-Tartes

Für den Teig

225 g Butter
60 g Puderzucker
180 g Mehl
1 Esslöffel Stärke

Für die Füllung

2 Eier
2 Esslöffel Butter
225 g Zucker
2 Zitronen

Besonderes Zubehör

Muffinform
Zitruspresse

Bei diesen süßen, kleinen Küchlein kommt der Teig nicht in die Tarte-Form, sondern in die Muffinform. Anschließend werden sie mit einer köstlichen Zitronencreme gefüllt und strahlen bei deinem nächsten Kaffeeklatsch mit der Sonne um die Wette. Das Geschmacksergebnis? Eine herrlich fruchtige Verführung, bei der jeder Bissen nach Frühling schmeckt!

- 1 -

Backofen auf 170 °C vorheizen. Muffinform einfetten.

- 2 -

Für den Teig alle Zutaten vermischen und glatt rühren. 1 Stunde kaltstellen.

- 3 -

Teig zu 12 kleinen Bällchen formen und in Muffinform drücken. Mit einer Gabel mehrfach einstechen und im heißen Ofen ca. 20 Minuten backen.

- 4 -

Für die Füllung Zitronenschale abreiben und Saft auspressen. 1 EL Zitronenabrieb für später beiseitelegen.

- 5 -

Alle Zutaten in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Hitze reduzieren und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Auskühlen lassen und mit einem Handmixer zu einer cremigen Masse schlagen.

- 6 -

Tartes mit Creme befüllen und mit restlichem Zitronenabrieb dekorieren.