

ZUM VORBEREITEN

Lemon Tart
Zitronentarte

Für ein Kuchenblech
von 30 cm Ø
Ergibt ca. 12 Stück

TEIG:

200 g Weissmehl**50 g Zucker****¼ TL Salz****100 g Butter kalt****1 Ei****1 EL Wasser eiskalt****Hülsenfrüchte zum Beschweren**

FÜLLUNG:

3 Bio-Zitronen**6 Eier****220 g Zucker****2 dl Vollrahm**

1 Für den Teig Mehl, Zucker und Salz mischen. Butter in Flocken dazugeben. Zwischen den Händen zu einer bröseligen Masse reiben. Ei und Wasser beifügen. Alles rasch zu einem Teig zusammenfügen. Zugedeckt 30 Minuten kühl stellen.

2 Ofen auf 200 °C vorheizen. Blech mit Backpapier belegen. Teig ca. 3 mm dick aus-



wallen und ins Blech legen. Teigboden mit einer Gabel einstechen. Aus Backpapier einen Kreis in Bodengrösse zuschneiden und auf den Teig legen. Diesen mit Hülsenfrüchten oder einem kleineren Blech (zum Beschweren) belegen. 10 Minuten blind backen. Dann Backpapier samt «Beschwerung» entfernen. Teigboden nochmals 10 Minuten goldgelb backen. Ofentemperatur auf 140 °C zurückstellen.

3 Für die Füllung von den Zitronen die Schale fein abreiben, Saft auspressen. Beides mit Eiern und Zucker weiss-schaumig rühren. Rahm flaumig schlagen und darunter ziehen. Auf den Teigboden giessen. Ca. 45 Minuten in der unteren Ofenhälfte backen, bis die Zitronenmasse fest geworden ist. Kalt servieren.

Nach Belieben Lemon Tart vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen und mit einem Gasbrenner karamellisieren.

Feargal O'Donnell serviert dazu Zitronensorbet oder Schlagrahm und garniert die Tarte mit Schokoladespänen und gehackten Pistazien.

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten
+ 30 Minuten kühl stellen
+ 65 Minuten backen

Pro Stück ca. 10 g Eiweiss,
19 g Fett, 37 g Kohlenhydrate,
1500 kJ/360 kcal