

Tarte au citron



Zubereitungszeit

30 Minuten + 25-30 Minuten backen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien:	350 kcal
Eiweiss:	7 g
Fett:	20 g
Kohlenhydrate:	36 g

Zutaten

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

Zubereitung

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 1 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.