

Zitronenquark-Tarte



Zubereitungszeit

20 Minuten + ca. 1 Stunde kühl stellen + ca. 30 Minuten backen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien:	460 kcal
Eiweiss:	20 g
Fett:	22 g
Kohlenhydrate:	45 g

Zutaten

1 Blech à 22 cm Ø

Teig

70 g Butter
2 Eigelb
15 g Zucker
120 g Mehl
0.5 TL Backpulver

Füllung

1 Bio-Zitrone
2 Eier
30 g Hartweizengriess
300 g Quark
30 g Zucker
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

1. Für den Teig Butter und Eigelb mit Zucker zu einer hellen Creme schlagen. Mehl und Backpulver dazugeben. Zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Ca. 1 Stunde kühl stellen. Teig rund auswallen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Backofen auf 180 °C vorheizen.
2. Für die Füllung Zitrone halbieren. Eine Hälfte beiseite stellen. Vom Rest Schale fein abreiben. Diese Zitronenhälfte auspressen. Eier trennen. Eigelb, Griess, Quark, Zitronenschale, -saft und Zucker mischen. Eiweiss steif schlagen und unter die Masse heben. Restliche Zitronenhälfte in dünne Scheiben schneiden.
3. Quarkmasse auf den Teig geben. In der Ofenmitte ca. 30 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestreuen und mit den Zitronenscheiben belegen.