

Zitronentartelette

ZUTATEN

200 g süsser Kuchenteig
 Mehl zum Auswallen, Butter für die Form
 Hülsenfrüchte zum Blindbacken
 2 Eier, 75 g Zucker, 100 g Crème Fraîche
 1 Bio-Zitrone, 1 TL Puderzucker

ZUBEREITUNG

Backofen auf 180 °C vorheizen. Teig vierteln und zu vier Rondellen von circa 15 cm Durchmesser dünn auswallen. In die ausgebutterten und mit Mehl gestäubten Formen geben. Ränder einklappen und gut andrücken. Teig mit

Backpapier belegen und dieses mit Hülsenfrüchten beschweren. In der Ofenmitte 20 Minuten blind vorbacken. Bedeckung entfernen und Kuchenbödeli auskühlen lassen.

Eier verquirlen. Zucker und Crème Fraîche begeben. Zitronenschale fein dazureiben. Zitrone auspressen. 1 dl Zitronensaft zur Masse mischen. Masse in die Kuchenbödeli geben und in der unteren Ofenhälfte 20–25 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Tartelettes mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Tipp: Statt süssem Kuchenteig Blätterteig verwenden.

