

Zitronentarte mit Himbeeren

Von SWR4 Moderatorin Corinne Schied

Zutaten (für eine 24er Tarte Form)

100 g Butter
100 g Puderzucker
1 Ei
1 Prise Salz
230g helles (Dinkel) Mehl
2 gehäufte EL Mandeln oder Nüsse, gemahlen

Für die Füllung

250g Crème Fraîche
100g Puderzucker
ca 120ml Zitronensaft
1 Bio-Zitrone, Abrieb
3 Eier
2 Eigelb
1 Prise Salz
Vanille nach Geschmack

Außerdem

300g Himbeeren
Puderzucker zum Bestäuben
Butter und Mehl für Form und Arbeitsfläche

Zubereitung

Für den Teig alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Entweder eine Kugel formen oder den Teig bereits unter Frischhaltefolie 3mm dünn ausrollen und im Kühlschrank etwa 1 Stunde kalt stellen.

Den Backofen auf 175°C Umluft vorheizen. Die Form ausfetten und auch die Ränder mit Mehl ausstäuben.

Nach dem Kühlen die Teigplatte bis zum Rand hoch in die Form legen. Überschüssigen Teig ruhig etwas überhängen lassen, mit der Gabel mehrfach einstechen und etwa 20 Minuten vorbacken. Da die Füllung sehr flüssig ist, ist das, auch bei einem eventuell gekauften Teig, sehr wichtig!

Den Boden leicht auskühlen lassen.

Für die Füllung alle Zutaten mixen (sehr flüssig!), auf dem Boden verteilen und die Zitronentarte bei 180°C etwa 25 Minuten backen, bis die Masse stockt. Eventuelle dunklere Stellen am Rand mit Alufolie abdecken. Die Tarte in der Form auskühlen lassen und am besten 4 Stunden kaltstellen.

Die Himbeeren darauf verteilen und mit Puderzucker bestäuben.

Corinnes Tipp: Falls Zitronenmasse und Teig übrig bleiben: Noch ein paar kleine Tartelettes extra backen!