

Limonentarte

Von Eva Eppard, Appenheim

Für den Teig:

1 Eigelb
 2 EL Wasser (kalt)
 1 TL Vanilleextrakt
 175 g Mehl
 80 g Zucker
 1 Prise Salz
 125 Butter (weich)

Für den Belag:

3 Eigelb
 3 Eier
 180 g Zucker
 180 ml Zitronensaft
 2 EL Zitronenschale von einer unbehandelten Zitrone
 185 g Butter

Zubereitung:

Für den Boden in einer kleinen Schüssel Eigelb, Wasser und Vanille mischen und beiseite stellen. In einer zweiten Schüssel Mehl, Zucker und Salz mischen. Die Butter einkneten, bis es einen gleichmäßigen Teig ergibt. Dann Ei-Mischung hinzufügen und gut durchkneten. Teig zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

Auf der mit Mehl bestreuten Arbeitsplatte den Teig ausrollen. Eine Tarte- oder Quicheform mit Butter einfetten und den Teig hineinlegen, möglichst ohne zu drücken. Der Rand sollte eineinhalb bis zwei Zentimeter (eine Fingerbreite) hoch sein. Die Form inklusive Teig für 15 Minuten in die Gefriertruhe legen. Zwischenzeitlich den Backofen auf 190°C vorwärmen. Dann den Teig für 25-30 Minuten backen, bis er goldbraun ist. Abkühlen lassen und derweil die Füllung vorbereiten.

Für die Füllung in einem Topf alle Zutaten mischen und auf dem Herd bei mittlerer Hitze erwärmen. Dabei regelmäßig rühren, bis das Eigelb stockt und die Flüssigkeit eine feste Masse ergibt. Vom Herd nehmen und durch ein grobmaschiges Sieb laufen lassen. Die gesiebte Masse kann dann auf den Kuchenboden gegeben werden. Anschließend zwei bis drei Stunden in den Kühlschrank stellen. Zur Dekoration beim Servieren eignen sich Zitronenscheiben und frische Pfefferminzblätter sowie etwas Puderzucker.