

Zitrontarte – einfach lecker und erfrischend

Wer Zitronen mag, wird diese Tarte lieben. Mit dem Rezept von SWR4 Konditor Joachim Habiger wird die Zitrontarte schön erfrischend und sehr lecker. Ein Klassiker für jede Kaffeetafel oder auch toll für einen Dessertteller.

Portionen: 12
Schwierigkeitsgrad: mittel
Koch/Köchin: Joachim Habiger

Zutaten für den Mürbeteig:

- 125 g Butter
- 50 g Zucker
- 1 Ei
- 250 g Mehl
- 1 Prise Salz

Backtemperatur Mürbeteig: Zirka 20 Minuten bei 200 Grad

Zutaten für die Füllung:

- 3 Eier
- 80 g Zucker
- 125 g Creme double
- 3 Zitronen (Saft und Zesten [fein geschnittene Schale])

Backtemperatur Zitrontarte (final): Zirka 20 Minuten bei 180 Grad

Außerdem: Tarte-Backform

Zubereitung des Mürbteigs für die Zitronentarte

Butter, Zucker und das Ei in der Küchenmaschine cremig aufschlagen, dann nach und nach Mehl und Salz zugeben und gut untermischen. Nochmals gut durchkneten.

Tipp: Die Zutaten für den Mürbeteig sollten immer kalt verwendet werden, dann wird der Teig auch nicht "brandig" oder zerbröselt. Was hilft, wenn der Mürbeteig doch mal "brandig" wird: Einfach etwas Eiweiß in die Mürbeteigmasse kneten, dann lässt er sich wieder gut ausrollen.

Anschließend 15 Minuten in die Kühlung stellen. Den Mürbeteig danach rund ausrollen. Die Tarte-Form einfetten und den Teig einlegen. Der Rand sollte etwa zwei Zentimeter hoch sein, diesen schließlich noch gerade abschneiden.

Das Backpapier rund ausschneiden und in die Form auf den Teig legen. Mit Hülsenfrüchten für das "Blindbacken" auffüllen.

Tipp: Durch das "Blindbacken" mit Hülsenfrüchten kann der Rand nicht absacken und der Boden wird nicht wellig.

Anschließend 20 Minuten bei 200 Grad backen. Und danach die Hülsenfrüchte wieder entnehmen.

Tipp: Die Hülsenfrüchte nach dem Backen nicht wegwerfen, sie können diese mehrfach zum "Blindbacken" verwenden. Wenn Sie das Backpapier etwas höher über den Rand hängen lassen, können sie die Hülsenfrüchte problemlos entnehmen.

Zubereitung der Zitronentarte-Füllung

Die Eier und den Zucker in der Rührmaschine fünf bis zehn Minuten gut aufschlagen. Danach sollte die Eiermasse schön hell aussehen.

Im Anschluss noch die Creme double zugeben.

Tipp: Creme double können Sie durch Frischkäse ersetzen, dieser hat weniger Fett.

Jetzt noch den Zitronensaft und die Zesten gut unterrühren.

Tipp: Da auch Zesten (abgeriebene Zitronenschale) für die Tarte benötigt werden, sollten Sie unbehandelte Zitronen verwenden.

Die Füllung in die Form auf den vorgebackenen Mürbeteig gießen und bei 180 Grad für 20 Minuten stocken lassen.

Abschließend mit Zitronenstücken und frischer Minze ausdekorieren.