



hr1-DOLCE VITA

Reiner Neidhart Tarte au citron

ZUTATEN

Für den Teig:

200 g Mehl

50 g Zucker

1 Prise Salz

1 Eigelb

120 g kalte Butter

Backpapier, Hülsenfrüchte zum Vorbacken

Für die Creme:

1 Vanilleschote

3 Zitronen

4 Eier, 2 Eigelbe

200 g Zucker

150 g Crème fraîche

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Für den Mürbeteig der Tarte aus den Zutaten einen geschmeidigen Teig herstellen.

30 Minuten kalt stellen.

Den Teig ausrollen und in eine gefettete Form legen, dabei einen kleinen Rand bilden. Den Teig mit einer Gabel einstechen, mit Backpapier belegen und mit Hülsenfrüchten beschweren. Im Backofen 20 Minuten vorbacken. Hülsenfrüchte und Papier entfernen.

In der Zwischenzeit für die Creme die Vanilleschote aufschlitzen und das Mark auskratzen. Die Zitronen heiß abspülen und von einer Zitrone 4 dünne Scheiben abschneiden und beiseite legen. Von zwei Zitronen die Schale abreiben. Von allen den Saft auspressen. Eier, Eigelbe und Zucker schaumig schlagen. Vanillemark, Zitronensaft und Abrieb und Creme fraîche dazugeben und verrühren.

Die Temperatur des Backofens auf 150°C zurückschalten. Die Creme auf den Boden gießen, die Zitronenscheiben darauf verteilen. Die Tarte nun 35-40 Minuten backen. Eventuell abdecken, damit die Tarte nicht zu dunkel wird.