



MARIA DE GROOTE: IF LIFE GIVES YOU LEMONS,
MAKE LEMONADE!



ZITRONENTARTE

Für eine Tarteform (24 cm ø)

Für den Teig:

100 g Mehl

75 g Butter

100 g weißen Farinzucker

1–2 EL Wasser

Fett für die Form



Für die Füllung:

4 Eier

100 g Zucker

150 g Sahne

abgeriebene Schale und Saft

von 3 unbehandelten Zitronen

50 g weiche Butter

Für den Teig Mehl, Butter und Zucker mit den Fingerspitzen oder in der Küchenmaschine zu einem krümeligen Teig verreiben. Erst 1 EL Wasser hinzugeben, falls notwendig, auch den zweiten. Teig geschmeidig kneten und zu einer Kugel formen.

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Fladen ausrollen und die Tarteform sehr dünn damit auskleiden. (Überstehenden Teig wegschneiden, denn ein dicker Teigboden schmeckt nicht.) ½ Std. in den Kühlschrank stellen.

Backofen auf 180 °C (Umluft 160 °C) vorheizen.

Für die Füllung Eier, Zucker, Sahne, abgeriebene Zitronenschale und Zitronensaft in eine Schüssel geben und schaumig schlagen. Weiche oder geschmolzene Butter hinzufügen, die Mischung gut verrühren und über den Teigboden gießen.

In den Backofen stellen und ca. 45 Min. backen. Backofentemperatur auf 150 °C (Umluft 130 °C) reduzieren und weitere 10 Min. backen. Der Zitronenkuchen ist fertig, wenn der Boden und die Zitronenschicht eine schöne braune Farbe bekommen haben. Vor dem Servieren gut abkühlen lassen.

