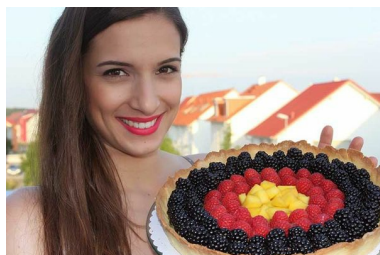


FRUCHTIGE ZITRONEN-TARTE



Hallo meine Lieben,

heute gibts ein ganz schnelles und einfaches [Rezept](#) für euch! Ich habe eine leckere, fruchtige Tarte gebacken und diese mit Lemon Curd gefüllt. Ihr könnt aber auch ganz andere Füllungen verwenden, falls ihr kein Zitronenfaher seid. Ihr könnt die Tarte auch einfach mit etwas Sahne oder Quarksahne füllen und dann die Früchte darauf verteilen – auch das ist sehr lecker. Mein Favorit ist allerdings das Lemon Curd, weil es zitronig lecker schmeckt und total erfrischend ist.

Ich habe meinen Teig in einer Tarteform gebacken, werde mir allerdings Formen mit herausnehmbarem Boden zulegen, da ich die verwendeten Formen ziemlich umständlich finde.

Ihr könnt auch kleine Tartelettes backen, wenn ihr kleine Förmchen habt – das sieht ganz besonders hübsch aus.

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 24 cm

Höhe: 10 cm

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 190 °C O/U vor.

ZUBEREITUNG TEIG

Verknete die Zutaten schnell zu einem glatten Teig und kühle den Teig für mindestens 1 Stunde (glutenfrei: 2 Stunden).

Rolle anschließend einen Kreis mit etwa 27/28 cm Durchmesser aus (nicht zu dünn) und lege den Teig in die gefettete und mit Mehl bestäubte Form. Steche den Teig mehrmals mit der Gabel ein und stelle ihn für etwa 15 Minuten ins Gefrierfach. Backe den Teig im vorgeheizten Ofen bei 190 °C O/U für etwa 25 Minuten. Nimm den Teig anschließend heraus, hebe ihn aus der Form und lasse ihn auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen.

ZUBEREITUNG LEMON CURD

Verrühre die Zutaten sorgfältig mit einem Schneebesen und erhitze sie bei mittlerer Hitze auf dem Topf unter ständigem Rühren. Rühre das Lemon Curd so lange, bis es dicklich geworden ist. Fülle es anschließend in die abgekühlte Tarte.



Mein Lemon Curd war mir persönlich etwas zu süß in der Tarte. Beim nächsten Mal werde ich nur 100 g Zucker verwenden und eventuell etwas weniger Lemon Curd in die Tarte einfüllen, damit sie nicht zu mächtig schmeckt.

TEIG:

- 125 g** Butter
- 80 g** Puderzucker
- 1 Pr.** Salz
- 1** Ei
- 250 g** Mehl (klappt auch super mit glutenfreiem Mehl!)
- evtl. Zitronenschalenabrieb

LEMON CURD:

- 2** Eier
- 100 g** Zucker
- 100 ml** Zitronen (Saft)
- 2 EL** Zitronen (Schale)
- 50 g** Butter

TARTE FERTIGSTELLEN

Für die Dekoration habe ich Himbeeren, Brombeeren und Mango (gewürfelt) verwendet und diese jeweils in zwei Reihen von außen nach innen gereiht, so

FRUCHTIGE ZITRONEN-TARTE



dass ein schönes schwarz – rot – "gold" – Muster entstand. Beim Anschnitt hat man dann ein Kuchenstück in den Deutschlandfarben auf dem Teller. Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!