



## ZITRONEN TARTE / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #154



### - ANZEIGE -

Lemon Curd ist eins meiner Lieblingsrezepte und für mich eine der besten Arten Zitronen zu verarbeiten. Für diese Tarte habe ich einen klassischen 1-2-3 Mürbeteig Boden hergestellt und ihn mit der Zitronencreme gefüllt. Die Zitrontarte könnt ihr zu jeder Jahreszeit als Dessert servieren, aber gerade im Sommer ist die Frische der Zitronen mit etwas Sahne als Topping auch gekühlt ein Genuss.



Zubereitungszeit  
**30 Minuten**



Kühlzeit  
**60 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**35 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**180 °C O/U**

### FORMGRÖSSE:

Backform: eckig  
Länge: 20.5 cm  
Breite: 20.5 cm

### MÜRBETEIG

Verknete den Zucker, mit der kalten Butter, dem Mehl, Salz, Eigelb und Vanilleextrakt kurz zu einem geschmeidigen Teig. Knete ihn kurz mit den Händen durch, forme ihn zu einer Kugel, drücke sie auf einem Teller flach und stelle den Teig abgedeckt für 30-60 Minuten in den Kühlschrank.

### BODEN FORMEN

Knete den Mürbeteig kurz durch und rolle ihn dann auf einer leicht bemehlten Silikonmatte etwa 5 mm dünn aus, sodass er groß genug für die Tarteform ist. Fette die Tarteform mit Backtrennspray. Lege den Teig in die Form, drücke ihn überall an und streiche den Rand glatt. Stelle den Boden für etwa 30 Minuten kalt.

### ZITRONENCREME

Reibe die Schale der Zitronen ab, achte darauf, dass es unbehandelte Bio-Zitronen sind, deren Schale verzehrt werden kann. Verrühre den Abrieb mit dem Zitronensaft, den Eiern, dem Zucker und der Stärke in einem Topf klümpchenfrei. Erwärme die Masse bei mittelhoher Hitze, rühre dabei stetig, sodass keine Klümpchen entstehen und das Ei nicht gerinnt. Rühre so lange, bis die Masse eindickt und lasse sie einmal kurz aufkochen. Nimm das Lemon Curd vom Herd und rühre die Butter ein.

### OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 180 °C O/U vor.

### BODEN VORBACKEN

Backe den Tarteboden im vorgeheizten Ofen bei 180 °C O/U für 10 Minuten vor. Streiche in der Zwischenzeit die Zitronencreme durch ein Haarsieb, um Klümpchen zu entfernen. Nimm den Boden aus dem Ofen und glätte ihn nach Bedarf mit einem Glas.

### TARTE FÜLLEN UND BACKEN

Fülle die Zitronencreme in den Boden, streiche sie glatt und backe die Tarte bei 180 °C O/U für 25-30 Minuten fertig. Nimm sie aus dem Ofen und lasse sie vollständig abkühlen.

### MÜRBETEIG:

- ☐ **60 g** Zucker
- ☐ **120 g** Butter (kalt)
- ☐ **180 g** Mehl
- ☐ **1 Pr.** Salz
- ☐ **1** Eigelb
- ☐ **½ TL** Vanilleextrakt

### ZITRONENCREME:

- ☐ **2** Zitronen (Abrieb)
- ☐ **100 g** Zitronen (Saft)
- ☐ **2** Eier
- ☐ **100 g** Zucker
- ☐ **1 TL** Speisestärke
- ☐ **50 g** Butter

### SAHNETOPPING:

- ☐ **200 g** Sahne
- ☐ **1 TL** Vanilleextrakt



## ZITRONEN TARTE / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #154

---

### TARTE SERVIEREN

Löse die Tarte mit dem Heheboden vorsichtig aus der Form und setze sie auf eine Servierplatte. Schlage die Sahne mit dem Vanilleextrakt steif und serviere die Tarte mit der Sahne. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!