

Tarte au Citron



Rezept für 16 Portionen
Dauer: ca. 65 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Staubzucker / Puderzucker	80 g
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Butter	250 g
Salz	1 Prise(n)
Gemahlene / Geriebene Mandeln	4 Esslöffel
Rohe Hühnereier - mittel	5 Stk.
Weizenmehl (glatt)	200 g
Reis	Etwas / nach Bedarf
Zitronen	5 Stk.
Feinkristallzucker	160 g

Zubereitung:

TEIG

125g Butter, Staubzucker, Vanillezucker, 1 Ei, Mehl, Salz und Mandeln mit dem Mixer zu einer gleichmäßigen Masse verrühren. Teig mit den Händen zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt 2h im Kühlschrank rasten lassen.

Backofen auf 180°O/U-Hitze oder 160° Heißluft vorheizen. Eine runde Springform mit Butter ausfetten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und in die Form geben. Einen 3cm Rand bilden. Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen und anschließend Backpapier darauf legen. Den Reis gleichmäßig auf dem Backpapier verteilen. Den Kuchen im Ofen (mittlere Schiene) ca. 10 Minuten backen. Dann das Backpapier und den Reis entfernen und den Kuchen 10-15 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und in der Form auskühlen lassen.

FÜLLUNG

Eine Biozitron waschen und etwas Schale abreiben. 130ml Zitronensaft und Schale mit den restlichen 4 Eiern in einem Topf verrühren und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren (Schneebeesen) langsam erhitzen. Vorsicht: Die Masse darf auf keinen Fall aufkochen. Rühren bis die Masse cremig eindickt (15-20 Minuten). Topf vom Herd nehmen und 125g Butter einrühren.

Anschließend mit dem Pürierstab aufschäumen.

Die fertige Masse auf den Kuchen gießen und im Kühlschrank kalt stellen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2203-Tarte-au-Citron.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at