

Zitronen-Tarte

Für 6 Personen:

Mürbeteig:

90 g kalte Butter $\frac{1}{2}$ Schote Vanille 180 g Mehl
45 g Puderzucker 1 Prise Salz 1 (Größe S) Eigelb
2 EL kaltes Wasser

Belag:

4 (Bio-) Zitronen 4 (Größe M) Eier 125 g Butter
210 g Zucker 1 Prise Salz

Mürbeteig: zum Blindbacken: Hülsenfrüchte, z.B. getrocknete Bohnen oder Linsen Butter in Würfel schneiden. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit einem Messerrücken herauskratzen. Tipp: Wenn Sie die Schoten vor dem Aufschneiden leicht massieren, lässt sich das Mark besser herauslösen.

Mehl in ein feines Sieb geben und in eine große Schüssel (oder in die Schüssel der Küchenmaschine) sieben. Puderzucker ebenfalls durchsieben. Vanillemark, Salz, Eigelb und Butter in die Schüssel geben. 2 EL kaltes Wasser dazugeben und alles mit dem Knethaken des Handrührgeräts (oder der Küchenmaschine) vermischen. Dann auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen zügig zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

Eine Tarteform (Ø 20 cm) mithilfe eines Backpinsel mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben. Den kalten Mürbeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 3 mm dick und etwa 3 cm größer als die Form ausrollen. Den Teig in die Form legen und rundum an den Rand der Form drücken. Eventuell überstehenden Teig mit einem Küchenmesser abschneiden. Den Mürbeteig mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Backpapier etwa fünf Zentimeter größer als die Form ausschneiden und auf den Teig legen. Die Hülsenfrüchte darauf verteilen.

Den Mürbeteig im heißen Backofen auf der mittleren Schiene etwa 10 Minuten vorbacken. Die Hülsenfrüchte und das Backpapier entfernen und den Teig bei 160 Grad (Umluft 140 Grad) weitere 10 Minuten goldbraun backen.

Tipp: Die Hülsenfrüchte können Sie immer wieder zum Blindbacken verwenden. Diese abkühlen und trocknen lassen und in ein Schraubglas füllen.

Belag: Zitronen heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben und den Saft (etwa 125 ml) auspressen. Eier trennen. Eiweiße und Eigelbe jeweils in einer Schüssel kalt stellen. Butter in einem Topf zerlassen, Zitronensaft, Zitronenschale und 150 g Zucker dazugeben und unter Rühren bei kleiner Hitze (nicht kochen lassen) in 5-8 Minuten erwärmen, bis die Flüssigkeit bindet. Eigelbe verquirlen und unter die heiße Zitronen-Butter-Masse rühren. Die Masse unter Rühren weitere 1-2 Minuten erwärmen, bis sie dickflüssig wird.

Die Zitronencreme auf den vorgebackenen Mürbeteig geben und verteilen.

Die Tarte im heißen Backofen auf der mittleren Schiene bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) 15-20 Minuten backen, bis die Zitronenmasse fest ist. Die Tarte herausnehmen und etwa 30 Minuten in der Form abkühlen lassen.

Eiweiße und Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts steif schlagen, dann nach und nach 60 g Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen.

Den Eischnee mit einem Esslöffel gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen und unter dem vorgeheizten Backofengrill in etwa 5 Minuten goldbraun backen.

Johann Lafer am 16. April 2020