

# Zitronen-Sahne-Törtchen

## Für 6 Törtchen

1 Rolle Blätterteig (Kühltheke)	250 ml Sahne	4 Eigelbe
100 g Zucker	Schale von 1 Bio-Zitrone	1 EL Mehl
1 Prise Salz	6 Silikonformen	

## Anrichten:

gemischte Beeren	Puderrucker	Blätter Basilikum
------------------	-------------	-------------------

Ofen auf 250 Grad Ober-Unterhitze vorheizen Eier trennen. Sahne mit dem Zucker, den Eigelben und der Prise Salz verquirlen. Mehl einrühren.

Mit dem Sparschäler große Streifen Schale von der Zitrone abschneiden und dazugeben und alles bei mittlerer Hitze erwärmen und so lange mit dem Schneebesen rühren, bis die Masse andickt. Blätterteig rund ausstechen, in die Förmchen einlegen, Zitronencreme (ohne Schalen) einfüllen und bei voller Hitze im Ofen für ca. 25 - 30 Minuten ausbacken die Törtchen dürfen gut Farbe bekommen.

Törtchen aus der Form nehmen, auf Tellern mit Beeren und gezupftem Basilikum anrichten, dann mit Puderrucker bestäuben.

Björn Freitag am 12. Februar 2022