

## Zitronen-Tarte

**Für 4 Personen**

3 Eier	1 EL Wasser	135 g Zucker
90 g Mehl	Salz	150 g Butter
4 Zitronen		

Ein Ei trennen, das Eigelb halbieren und mit einem Esslöffel Wasser verrühren. Einen Teelöffel Zucker darin auflösen.

Mehl, 40 g Zucker und eine Prise Salz in einer Schüssel mischen und 60 g der Butter in kleinen Flöckchen dazugeben.

Mit den Händen gut durchkneten, zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie einschlagen.

Mindestens eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Schale einer Zitrone abreiben und den Saft der vier Zitronen auspressen.

Den Teig zwischen Backpapier auf die Größe der Form ausrollen und den Teig in die Form legen. Der Rand sollte 2 cm hoch sein.

Den Teig in der Form für 15 Minuten im Gefrierfach lagern.

Den Ofen auf 190 °C vorheizen.

Den Teig im Ofen für 25 bis 30 Minuten goldgelb backen, anschließend abkühlen lassen.

Für die Füllung, Zitronensaft, Zitronenschale, 90 g Zucker, die restliche Butter und die verbleibenden Eier in einen Topf geben.

Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze erwärmen, bis das Ei stockt und eine feste Masse entsteht.

Die Masse auf dem Tarte-Boden verteilen und die Tarte für mindestens drei Stunden in den Kühlschrank.

Beim Servieren eignen sich Zitronenabrieb, Zitronenschale, Minze oder Puderzucker als Deko.

Chefkoch Dü am 25. November 2025