

Zitronen-Soufflé-Tarte

Für eine Tarteform 22 cm

Für 10 Stücke:

Für den Teig:

$\frac{1}{2}$ Bio-Zitrone	160 g Mehl	30 g Zucker
$\frac{1}{4}$ T Salz	1 Prise Backpulver	85 g kalte Butter
1 Ei (Größe M)	30 ml kaltes Wasser	Mehl
250 g getrock. Hülsenfrüchte		

Für die Zitronenfüllung:

2 Bio-Zitronen	4 Eier (Größe M)	120 g Zucker
1 Prise Salz	20 g Reisstärke	Puderzucker

Für den Teig die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale abreiben.

In einer Schüssel Mehl, Zitronenschale, Zucker, Salz und Backpulver vermengen.

Kalte Butter in Würfel schneiden und mit den Fingerspitzen, Handmixer oder Küchenmaschine in die Mehlmischung grob einarbeiten. Dann zunächst das Ei und anschließend das Wasser unterarbeiten.

Alles auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz verkneten, so dass gerade ein Teig entsteht. Den Teig zudecken und 2 Stunden kalt stellen.

Den Backofen auf 180 Grad Umluft oder Unterhitze vorheizen.

Den Teig zwischen zwei Bögen Backpapier mit wenig Mehl ausrollen, dann den Teig gleichmäßig in der Tarteform (ca. 22 cm Durchmesser) verteilen und leicht andrücken, den überstehenden Teig abschneiden. Die Backform inklusive Teig 15 Minuten kalt stellen.

Den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen, mit einem Stück Backpapier bedecken und die Hülsenfrüchte darauf verteilen. Im vorgeheizten Ofen den Teig 10 Minuten vorbacken.

Dann aus dem Ofen nehmen, das Backpapier mit den Hülsenfrüchten entfernen und den Boden in der Form kurz abkühlen lassen.

Die Backofentemperatur auf 175 Grad reduzieren.

Inzwischen für die Füllung die Zitronen heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale abreiben. Dann den Saft auspressen und 80 ml Zitronensaft abmessen. Die Eier trennen.

Die Eigelbe in einem Topf mit der Hälfte des Zuckers mit einem Schneebesen aufschlagen. Salz, Reisstärke, Zitronenschale und den abgemessenen Zitronensaft hinzufügen. Alles vorsichtig unter Rühren erwärmen, bis die Masse etwas eindickt das dauert ein paar Minuten. Dabei darauf achten, dass die Masse nicht kocht! Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Die Eiweiß in einer sauberen Schüssel steif aufschlagen. Sobald sich erste Spitzen bilden, den restlichen Zucker beim weiterem Aufschlagen nach und nach einstreuen.

Zunächst ein Drittel vom Eischnee zur Zitronenmasse geben und mit einem Teigschaber unterrühren, um die Masse aufzulockern. Dann vorsichtig den Rest unterheben.

Die Füllung auf dem vorgebackenen Boden verteilen.

Die Tarte im unteren Drittel des Ofens 20 Minuten backen. Dabei nach 10 Minuten mit Backpapier abdecken, damit sie nicht zu stark bräunt.

Gebackene Tarte aus dem Backofen heben und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Tarte aus der Form nehmen und mit Puderzucker bestäubt servieren.

Cynthia Barcomi am 20. März 2020