

Zitronen-Pie mit Baiser

Für 8 Personen

100 g Butter, kalt	40 g Pflanzenfett, kalt	210 g Mehl
1/2 TL Salz	2 TL Zucker	75 ml Wasser, eiskalt
Butter	getrocknete Hülsenfrüchte	

Füllung:

2 Bio-Zitronen	150 g Zucker	1,5 EL Maisstärke
5 Eigelb	2 Eier	1 Prise Salz
125 g Butter, kalt		

Baiser:

1 Spritzer Essig	1 Prise Salz	5 Eiweiß (ca. 150 g)
1 Prise Salz	1 TL Zitronensaft	150 g Zucker

Für den Teig Butter und Fett in kleine Würfel schneiden, kalt stellen.

Mehl, Salz und Zucker vermengen. Butter und Fett grob einarbeiten, kaltes Wasser hinzufügen und mit einer Gabel verrühren, bis ein Teig entsteht. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer Scheibe formen. Diesen in Frischhaltefolie wickeln und 2 Stunden kalt stellen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche 3 mm stark ausrollen und die gefettete Pie-Form (Durchmesser 23 cm) damit auslegen. Die Ränder bis auf 1 cm abschneiden und dekorativ wellenförmig gestalten. Den Teigboden mit einer Gabel einstechen und 30 Minuten kalt stellen. Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Boden mit einem Backpapier bedecken und mit getrockneten Hülsenfrüchten beschweren. Im vorgeheizten Ofen den Boden 10 Minuten anbacken. Dann herausnehmen, das Backpapier mit den Hülsenfrüchten entfernen, den Boden nochmals leicht mit einer Gabel einstechen und den Boden in der Form nochmals ca. 10 Minuten weiterbacken, bis der Teig goldbraun ist. Dann herausnehmen und in der Form auskühlen lassen.

Die Backofentemperatur auf 180 Grad Ober- und Unterhitze reduzieren.

Für die Füllung die Zitronen heiß abwaschen, die Schale abreiben und den Saft auspressen.

Zucker und Maisstärke in einem Topf vermengen. Eigelbe und Eier hineinschlagen, 125 ml Zitronensaft, Zitronenschale und Salz hineingeben und gut verrühren. Den Topf auf den Herd geben und bei mittlerer Hitze die Masse ca. 5 Minuten rührend erhitzen, bis die Masse eindickt und an den Rändern zu köcheln beginnt.

Dann den Topf vom Herd nehmen, Butter in kleinen Stücken hinzufügen und schlagen, bis sich die Masse glättet. 10 Minuten abkühlen lassen, bevor diese Füllung auf den gebackenen Teigboden gegeben wird. Für das Baiser die Schüssel und den Schneebesen (oder Rührbesen des Handrührgerätes) mit Essig und Salz abwischen, danach jedoch nicht mehr abspülen.

Eiweiß mit Salz und 1 TL Zitronensaft in die Schüssel geben und mit dem Schneebesen oder Handrührgerät verschlagen, bis sich weiche Spitzen bilden. Den Zucker langsam einrieseln lassen, dabei ständig weiterschlagen, bis das Baiser steif ist. Dann auf der Füllung verstreichen. Darauf achten, dass es bis an den Rand reicht, damit der Kuchen regelrecht versiegelt ist.

Den Kuchen auf der mittleren Schiene im Ofen bei 180 Grad ca. 10-12 Minuten backen, bis das Baiser goldbraun ist.

Vor dem Servieren den Kuchen auf einem Gitter mindestens 2 Stunden auskühlen lassen.

Cynthia Barcomi am 20. Januar 2017