

Hier und heute

Kokostarte mit Lemoncurd

Kokos und Zitrone sind die sonnigen Zutaten für diese feine Kokostarte von Konditormeisterin Theresa Knipschild.

Das Rezept

Von Theresa Knipschild

Zutaten für den Mürbeteig

- 200 g Mehl (405er Weizen- oder 630er Dinkelmehl) + etwas für die Arbeitsfläche
- 100 g Butter, kalt in Würfel geschnitten
- 70 g Puderzucker
- 2 Prisen Salz
- 1 Ei
- Abrieb ½ Bio Zitrone
- 50 g Kokosraspeln

Zutaten für die Füllung

- 3 Eier
- 2 Zitronen
- 60 g Zucker
- 200 g Schmand
- 50 g Kokosraspeln
- 30 g Speisestärke

Zutaten für den Lemoncurd

- 150 ml Zitronensaft (Saft von circa 3 Zitronen)
- 130 g Zucker
- 50 g Butter, weich
- 100 ml Sahne
- 30 ml Wasser
- 20 g Speisestärke

- oder etwas gekauften Lemoncurd

Zubereitung

Aus den Teigzutaten zügig einen Teig herstellen. Dann mindestens eine Stunde kalt stellen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in eine Spring- oder Tarteform geben. Falls zu viel Teig übrig bleibt, diesen grob abschneiden, mitbacken und anderweitig verwenden (z. B. Dessert im Glas). Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Mit Backpapier belegen und Backerböden, Linsen oder Reis zum Beschweren darauf geben. Etwa 15 Minuten backen, danach Backerböden o.Ä. aus der Form nehmen und Boden weitere fünf Minuten backen.

Wer mag, kann die Teigränder noch akkurat schneiden.

In der Zwischenzeit Zitronenschale abreiben und Saft auspressen.

Schmand, Eier, Zucker, Zitronensaft und Speisestärke verrühren. Zitronenabrieb und Kokosraspeln ebenfalls verrühren. Die Creme in den vorgebackenen Boden geben und weitere 20 bis 25 Minuten backen. Wenn Sie an der Form rütteln, sollte die Creme fest sein.

Hier und heute



Für Lemoncurd

Ein Sieb und eine Schüssel bereitstellen. Die Stärke mit kaltem Wasser so verrühren, dass keine Klümpchen übrig sind. Zitronensaft mit Zucker in einem kleinen Topf aufkochen. Sahne zugeben und einmal aufkochen. Stärkegemisch zugeben und unter Rühren bei mittlerer Hitze circa 40 Sekunden köcheln lassen. Durch ein Sieb geben. Etwa fünf Minuten abkühlen lassen und die Butter in kleinen Flöckchen zugeben. Mit einem Silikonschaber oder Pürierstab zu einer homogenen Masse vermischen. Noch warm auf den Kuchen geben. Wer mag, kann die Tarte mit frischen Früchten garnieren.