

# Hier und heute



## Zitronentarte

Konditormeisterin Theresa Knipschids zaubert eine erfrischende Zitronentarte: Knuspriger Mürbeteig trifft auf zarte Zitronencreme und knuspriges Baiser. Ein verlockend französischer Genuss für jeden Anlass.

## Rezept

### Zitronentarte

von Theresa Knipschild, für eine 26 cm runde Form oder eine quadratische Tarteform circa 22 x 22 cm

### Zutaten für den Mürbeteig

- 150 g kalte Butter, in Würfeln
- 100 g Puderzucker
- 250 g Weizenmehl, Type 404
- 50 g gemahlene Mandeln
- 1 Ei
- 3 Prisen Salz

### Zutaten für die Zitronenmasse

- 100 ml Zitronensaft (Saft aus ca. 3 Zitronen)
- 4 sehr frische Eier und 1 Eigelb
- 180 g Zucker
- 140 g Butter, Zimmertemperatur

### Zutaten für Baiser

- 1 Eiweiß
- 50 g Puderzucker
- 2 Prisen Salz

## Zubereitung Teig

Butter, Puderzucker und Salz mit der Küchenmaschine oder dem elektrischen Handrührer zügig verkneten. Ei zugeben und ebenfalls kurz verkneten. Mit Mehl und Mandeln zügig zu einem Teig verarbeiten. In Frischhaltefolie gewickelt mindestens eine Stunde kalt stellen, damit die Butter sich wieder abkühlt und sich alle Zutaten im Teig verbinden. Sonst würde sich der Teig nicht ausrollen lassen.

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwas größer als die Tarteform ausrollen. In die Tarteform legen und an den Seiten etwas andrücken. Den Rand etwas überstehen lassen. Den Boden der Tarte mit einer Gabel einstechen, damit keine großen Luftblasen beim Backen entstehen.

Den Mürbeteigboden mit Backpapier belegen und den Teig blindbacken. Dafür Backlinsen, Erbsen oder Keramik Kügelchen auf das Backpapier legen und den Teig circa 12 bis 15 Minuten bei 180 °C backen. Danach das Backpapier samt Inhalt entfernen und weitere 10 Minuten goldbraun bei 170 °C backen.

Optional: Wer mag, kann nun die überstehenden Teigländer abschneiden und die Tarte weitere 5 Minuten bei 170 °C backen, damit die Schnittkanten bräunen. Den Tarteboden zur Weiterverarbeitung auskühlen lassen.

## Zubereitung Zitronenmasse

Bevor die Zitronenmasse hergestellt wird: Gefäß und ein feines Sieb bereitstellen. Zitronensaft und Zucker kurz in einem Topf aufkochen lassen. Eier und Eigelb in einer separaten Schüssel verquirlen. Die Eier mit der kochenden Flüssigkeit verrühren und über einem Wasserbad unter ständigem Rühren verrühren. Zurück in den Topf geben und

# Hier und heute



unterrühren - auch am Topfboden - auf ca. 76 Grad erwärmen, so lange, bis die Masse andickt. Ein Küchenthermometer hilft, die richtige Temperatur festzustellen.

Falls kein Thermometer vorhanden ist: Wenn die Creme auf der Holzlöffelrückseite bei leichtem Anpusten ein wellenförmiges Muster hinterlässt, ist die Creme fertig.

Die Masse durch das bereitgestellte Sieb in einen Messbecher gießen. Masse circa 10 Minuten abkühlen lassen. Butterstücke mit einem Pürierstab für die cremige Konsistenz nach und nach mit einem Pürierstab oder Schneebesen einarbeiten.

## **Fertigstellung**

Zitronenmasse auf den Tarteboden geben und mindestens drei Stunden abkühlen lassen.

Das Eiweiß in einer fettfreien Schüssel mit Salz und Zucker aufschlagen. Mit einem Spritzbeutel oder einer Palette auf die feste Zitronenmasse auftragen und mit dem Flambierbrenner flambieren.

Wer mag, kann die Zitronentarte noch mit frischem Obst, Beeren, frischen Kräutern oder essbaren Blüten garnieren.