

Hier und heute

Zitronentartelettes

Für Fans kleiner Kuchen macht Konditormeister Marcel Seeger köstliche Zitronentartelettes, die es in sich haben. Fruchtig süße Vitamin-C-Bomben auf der Kaffeetafel. Wer kann dazu schon Nein sagen?

Rezept

Zitronentartelettes

von Marcel Seeger, für 6 Tartelettes von circa 8 cm Durchmesser

Zutaten Mürbeteig

- 125 g Butter
- 1 Ei (Größe M)
- 1 Prise Salz
- etwas ausgekratztes Vanillemark aus der Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- 250 g Mehl, Typ 550

Zubereitung

Butter, Ei, Salz und Vanillemark vermischen. Dann das Mehl unterarbeiten und den Mürbeteig in eine Frischhaltefolie einwickeln und gut durchkühlen (mindestens eine Stunde). Nach der Kühlphase den Mürbeteig gleichmäßig dünn ausrollen und dann runde Teigstücke ausstechen. Diese in die gut gefettete Tartelettesförmchen einlegen und am Rand überstehenden Teig abschneiden. Den Teigboden vielfach mit einer Gabel einstechen, damit er beim Backen keine Blasen wirft. Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen und die Tartelettes circa 20 Minuten goldbraun backen. Nach dem Backen die Tartelettes abkühlen lassen und dann vorsichtig aus den Förmchen nehmen.

Zutaten Zitronencreme

- 150 g kalte Butter, in Würfel geschnitten
- 3 Bio-Zitronen
- 60 ml Yuzu-Saft (alternativ normaler Zitronensaft)
- 150 g Zucker
- 3 Eier (Größe M)
- 1 Eigelb (Größe M)

Zubereitung

Von den Zitronen circa 3 EL Schale abreiben und 90 ml Saft auspressen. Zitronensaft und –schale, Yuzu-Saft, Zucker, Eier und Eigelb in einen Topf geben und fein pürieren. Unter ständigem Rühren solange erhitzen, bis die Mischung dicklich wird, dabei ein Aufkochen vermeiden. Sollten sich Klümpchen bilden, diese durch erneutes Pürieren beseitigen. Die kalten Butterwürfel in die Creme einrühren, bis eine glatte Zitronencreme entsteht. Die Creme mit einem Löffel in die Mürbeteigtartelettes einfüllen und die Zitronentartelettes mindestens vier Stunden kalt stellen, damit die Creme eine optimale Konsistenz bekommt.

Dekoration

Deko-Tipp 1: 100 g weiße Kuvertüre schmelzen und in „wilden“ Streifen längs und quer auf ein Stück Backpapier geben. Abkühlen lassen und in Stücke brechen.

Deko-Tipp 2: Für getrocknete Zitronen dünne Zitronenscheiben in Läuterzucker (100 g Zucker mit 100 ml Wasser aufgekocht und abgekühlt) tauchen, auf ein Backblech geben und circa 6 Stunden bei 120° C trocknen lassen, dabei mehrmals kurz die Tür öffnen.