Zitronentarté

Mengenangabe für 12 Personen

Für den Mürbeteig:

- 250g Mehl
- 120g Butter
- 1Prise Salz
- 1EL Milch
- 80g Puderzucker
- 2 Eigelb

Für die Füllung

- 500g Creme fraiche
- 3 Eier
- 60g Zucker
- 3 Zitronen Abrieb
- 1 Zitronensaft

Rezept:
Alle Zutaten für den Mürbteig kurz und kräftig verrühren, sodass ein geschmeidiger, glatter Teig entsteht. Die Butter bitte zimmerwarm verwenden. So lässt er sich schöner verarbeiten. Den Teig vor dem weiteren Verarbeiten kaltstellen, danach auf der Backmatte mit dem Teigroller ausrollen und in die gefettete runde Ofenhexe geben.
Für die Füllung Zitronen mit dem Zester abreiben, mit der Zitruspresse auspressen. Danach alle restlichen Zutaten zu einer glatten Masse verrühren und auf den Mürbeteigboden geben.
In den vorgeheizten Ofen schieben und 40 min. bei 175 Grad backen.

Gutes Gelingen wünscht Euch die Sandy

www.wildes-steinwerk.de