



## Benötigte Zutaten

Teig	
180 g	Mehl
80 g	Mandeln gerieben
80 g	Staubzucker
1	Ei
100 g	Premium Teebutter
1 Prise	Salz
Fülle	
300 ml	Premium Alpenmilch
150 ml	Zitronensaft
150 g	Premium Sauerrahm
150 g	Zucker
60 g	Premium Teebutter (kalt)
4 EL	Maisstärke
3	Eigelb
1	Ei
Außerdem	
	Trockene Kichererbsen oder Bohnen zum Blindbacken

## Zitronen-Sauerrahm-Tarte

von Michaela Auer [www.flowersinthesalad.com](http://www.flowersinthesalad.com)

### Anleitung

1. Mehl, Mandeln, Staubzucker und Salz in einer Schüssel vermischen.
2. Auf die Arbeitsfläche leeren und in die Mitte eine Mulde drücken.
3. Das Ei hineingeben und die Butter darauf reiben.
4. Rasch zu einem Teig kneten.
5. Eine Kugel formen, etwas flach drücken, in Frischhaltefolie wickeln und eine Stunde im Kühlschrank kaltstellen.
6. Den Backofen auf 170°C Ober- Unterhitze vorheizen. Eine Tarteform mit ø23cm vorbereiten (falls notwendig einfetten).
7. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche kreisförmig ca. 4 mm dick auswalken, sodass er inkl. Rand in die Tarteform passt.
8. In die Form drücken. Mit einer Gabel ein paar Mal einstechen.
9. Ein Backpapier auf den Teig legen und mit trockenen Kichererbsen oder Bohnen beschweren.
10. 15 Minuten „blindbacken“.
11. Hülsenfrüchte und Backpapier entfernen und den Teig weitere 10 Minuten backen, bis er leicht Farbe angenommen hat.
12. Anschließend vollständig auskühlen lassen.
13. Für die Fülle Milch, Zitronensaft und -zeste, Ei, Dotter, Zucker und Maisstärke in einen Topf geben.
14. Bei mittlerer Hitze heiß werden lassen (nicht zum Kochen bringen!). Dabei ständig rühren, bis die Masse eindickt (dauert ca. 10 Minuten).
15. Vom Herd nehmen. Die kalte Butter in Stücken und den Sauerrahm unterrühren.
16. Die Zitronencreme in die Kruste leeren.



17. Eine Stunde auskühlen lassen, danach für mindestens sechs Stunden im Kühlschrank kaltstellen. Kalt servieren.



Ein Rezept von  
[Michaela von flowersinthesalad.com](https://www.flowersinthesalad.com)