



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

Zitrontarte zählt zu den Klassikern unter den Rezepten mit Zitronen. Bei dieser Variante als Sauerrahmtarte sorgt der Sauerrahm in der Füllung für eine besonders seidige Textur und einen leicht säuerlichen Unterton, der die Zitrone nicht überdeckt, sondern abrundet. Der Boden besteht aus einem Mandel-Mürbteig, der vorgebacken wird und so auch unter der cremigen Füllung knusprig bleibt. Die Zitronencreme wird aus Milch, frischem Zitronensaft, Zitronenzeste, Eigelb und Maisstärke auf dem Herd eingedickt und anschließend mit kalter Butter und Sauerrahm verrührt. Gebacken wird dabei nur der Boden, die Füllung stockt allein durch das Kühlen im Kühlschrank. Das Zitrontarte Rezept ergibt eine Tarte für eine 23-cm-Form, die mindestens sechs Stunden kalt gestellt werden muss und am besten direkt aus dem Kühlschrank serviert wird. Eine erfrischende Lemon Tarte mit österreichischem Einschlag, die ganzjährig passt und sich gut als Dessert vorbereiten lässt.

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.

Tipps für die perfekte Zitronen-Sauerrahm-Tarte

Blindbacken nicht auslassen: Der Mürbteig wird vor dem Füllen in zwei Schritten vorgebacken: zuerst 15 Minuten mit Hülsenfrüchten beschwert, dann 10 Minuten ohne. Nur so wird der Boden gleichmäßig durchgebacken und bleibt unter der feuchten Zitronencreme knusprig. Trockene Kichererbsen oder weiße Bohnen eignen sich am besten als Blindbackgewicht. Sie lassen sich nach dem Abkühlen aufbewahren und mehrfach verwenden.

Zitronencreme richtig eindicken: Die Masse darf nicht zum Kochen gebracht werden, sonst gerinnt das Eigelb und die Creme wird körnig statt glatt. Bei mittlerer Hitze arbeiten und ständig rühren, bis die Masse nach etwa 10 Minuten deutlich eindickt und am Löffelrücken haften bleibt. Die kalte Butter erst nach dem Abheben vom Herd einrühren. Sie sorgt zusammen mit dem Sauerrahm für den seidigen Glanz der fertigen Füllung.

SalzburgMilch



Ein Rezept von
flowersinthesalad.com