

# Lemon Tart



**Zutaten für eine Springform von 20 cm,  
8–10 Portionen**

## **Tart-Teig**

- 500 g Weissmehl
- 175 g Puderzucker
- 250 g Butter, weich
- 1 Zitrone, abgeriebene Schale
- 1 Vanillestange, Samen ausgekratzt
- 2 kleine Eier (oder 1 sehr grosses)

**Tipp:** Teig kann man auch bereits fertig kaufen, entweder Kuchen- oder Mürbeteig

## **Zitronenfüllung**

- 9 Eier
- 400 g Kristallzucker
- 5 Zitronen, Abrieb, fein, von 2 und Saft von allen 5
- 250 ml Doppelrahm
- 1 Portion Teigrezept
- Dekoration
- 50 g Puderzucker

## **Zubereitung**

**Teig für Tart:** Mehl und Puderzucker in eine grosse Schüssel sieben, die weiche Butter mit den Händen hineinarbeiten und in der Mitte des Teigs eine Vertiefung drücken. Den Zitronenabrieb, die zerschlagenen Eier und die Vanillesamen hineingeben, alles rasch und gut durchkneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Eine Kugel formen, in Plastikfolie einwickeln und im Kühlschrank mindestens 30 Minuten kühlen.

Backofen auf 190°C vorheizen.

Teig 5 mm dünn ausrollen und sachte in die Springform hineinlegen, am Boden und Wänden festdrücken und auskleiden, der Teig soll etwa 1 cm darüber hinauslappen.

Mit Plastikfolie bedecken und 30 Minuten tiefkühlen.

Form mit Backpapier auslegen und fürs Blindbacken getrocknete Bohnen einfüllen.

15 Minuten backen, Papier samt Bohnen entfernen und noch einmal 10 Minuten backen. Herausnehmen und den Teig, der über die Form ragt, vorsichtig wegschneiden. Backofen auf 120° C zurückschalten.

**Zitronenfüllung:** Eier mit Zucker zusammen mit dem Schwingbesen, dem Mixer oder in der Küchenmaschine einige Minuten aufschlagen. Dann Zitronensaft und Zesten gut darin vermischen. Doppelrahm zugeben, etwas verrühren, bis eine geschmeidige Creme entsteht. Allfällig entstandener Schaum abschöpfen.

Die Füllung in die noch heisse Kuchenform giessen und im 120°C warmen Backofen 30–40 Minuten backen. Die Masse sollte wie ein Pudding in der Mitte noch wabbelig sein.

Herausnehmen und mindestens für 1 ½ Stunden abkühlen lassen.

**Anrichten:** Vor dem Anrichten Puderzucker auf die Oberfläche streuen. Entweder unter dem sehr heissen Grill oder mit dem Bunsenbrenner den Zucker hellbraun karamellisieren.