

DESSERT

Zitronentarte mit Himbeeren

Für 4 Personen

Mürbeteig:

200 g Mehl
2 EL Zucker
1 Prise Salz
125 g Butter, kalt
1 Eigelb
2 EL Wasser



Belag:

1 ½ dl Zitronensaft
150 g Zucker
75 g Doppelrahm
5 Eier
250 g Himbeeren
Puderzucker

Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Die Butter in Flocken dazugeben, zu einer bröseligen Masse kneten. Das Eigelb mit dem Wasser vermischen und zu der Masse geben. Alles zu einem glatten Teig kneten. Eine Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Ein Kuchenblech von 28 cm Durchmesser mit Butter ausreiben und mit wenig Mehl bestäuben. Ebenfalls kühl stellen.

Den Teig auf einer leicht bemehlten Unterlage auswallen, das vorbereitete Blech damit auslegen. Den Rand gut andrücken. Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Den Teigboden mit Backpapier belegen, mit Hülsenfrüchten oder Reis beschweren. Auf der untersten Rille 15 Minuten backen.

Das Papier mit den Hülsenfrüchten/Reis entfernen.

Die Ofentemperatur auf 180°C reduzieren und den Teigboden nochmals 10 Minuten backen.

Herausnehmen und etwas abkühlen lassen.

Zitronensaft, Zucker und Doppelrahm gut vermischen. Ein Ei nach dem anderen darunter schlagen.

Die Füllung auf den Teigboden geben und die Tarte im 180°C heißen Ofen auf der untersten Rille 20 Minuten backen. Abkühlen lassen.

Die Himbeeren waschen und kreisförmig dicht auf der Tarte anordnen. Mit Puderzucker bestreuen.