

Zitronen-Tarte (Mürbeteig)



Zutaten

Für den Mürbeteig

200 g	Weizenmehl
100 g	Butter
60 g	Puderzucker
2	Eigelb

Für die Creme

3	Zitronen (unbehandelt)
150 ml	Zitronensaft
200 g	Zucker
1 Prise	Salz

5	Eier
150 ml	Sahne

Zum Dekorieren

- Puderzucker
- Zitronenmelisse

Zubereitung

Utensilien

Trockenerbsen zum Blindbacken, Tarteform

Boden

Für den Mürbeteig das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Butter in Stücke schneiden und mit Puderzucker und Eigelb hineingeben. Die Zutaten zuerst mit einem Messer zusammenhacken, dann mit den Händen rasch zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zu einer Kugel formen und den Teig 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 3 mm dick ausrollen, in eine Tarte-Form mit 26 cm Durchmesser legen, den Rand andrücken und überstehenden Teig abschneiden. Mehrmals mit einer Gabel einstechen. Zurechtgeschnittenes Backpapier einlegen, Hülsenfrüchte einfüllen und bei 200 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 180 °C) im vorgeheizten Backofen 15 Minuten blindbacken. Aus dem Ofen nehmen, Hülsenfrüchte und Backpapier wieder entfernen.

Füllung

Für die Creme die Zitronenschale von den Zitronen abreiben. Zitronenschale zusammen mit Zitronensaft, Zucker und Salz mit einem Handrührgerät auf niedriger Stufe so lange rühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Die Eier nach und nach dazugeben und unterrühren. Die Sahne unter Rühren zugießen.

Die Masse in einen Topf umfüllen und bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren auf etwa 70 Grad erhitzen. Wichtig, die Masse darf nicht kochen. Die Masse durch ein Sieb passieren und auf den vorgebackenen Teigboden füllen.

Backen

Die Tarte bei 110 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 90 °C) im vorgeheizten Backofen 45 Minuten backen. Ofen ausschalten und bei offener Backofentür auf Raumtemperatur langsam abkühlen lassen. Die Tarte über Nacht durchziehen lassen.

Dekorieren

Zitronen-Tarte aus der Form lösen, mit Puderzucker besieben, mit Zitronenmelisse garnieren und servieren.

Video

[Hier geht es zum Video](#)

Revision #1

Created 2026-09-26 13:19:45 UTC by ralf

Updated 2026-09-26 13:19:45 UTC by ralf