

Zitronentarte mit Olivenöl



Zutaten

Für den Boden

40 g	Kokosöl
35 g	Hirseflocken
1 TL	Vanilleextrakt
3 EL	Ahornsirup
65 g	Mandelmehl
25 g	Kokosflocken
100 g	Buchweizenmehl
20 g	Reismehl

Für die Füllung

2	Eier
2	Eigelb
200 g	Zucker
4	Bio-Zitronen
1 Bund	Frische Minze
3 EL	Olivenöl
2 TL	Speisestärke

Zubereitung

Boden

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und einfach verrühren. Die fertige Masse in eine rechteckige Tarte-Form geben, andrücken und 10 Minuten bei 170°C backen.

Füllung

Zitronen reiben und auspressen. Beides in einen Topf geben. Dazu zwei ganze Eier und zwei Eigelb sowie den Zucker geben. Nun die Flüssigkeit im Topf unter ständigem Rühren vorsichtig erhitzen, bis die Flüssigkeit sich etwas andickt. Etwas Flüssigkeit entnehmen und mit der Speisestärke vermengen. Die Mischung in den Topf geben und weiter erhitzen und stets rühren, bis sich eine puddingartige Masse ergibt. Die heiße Masse durch ein Sieb in eine Schüssel füllen und das Olivenöl hinzufügen und gut verrühren.

Nun kann die noch warme Masse auf dem Boden verteilt werden. Vor dem Verzehr sollte die Tarte für mindestens zwei Stunden in den Kühlschrank und mit Zitronenscheiben und Minzblättern dekoriert werden.

Video

[Hier gibt es das Video zur Tarte](#)

Revision #1

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

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