

Zitronen-Tarte (Tarte au Citron)



Teig:

200 g Mehl
100 g Butter
70 g Zucker
1 Eigelb

Füllung:

150 g Zucker
2 Eigelb
2 Eier
100 ml Zitronensaft
Schale von 2 Bio-Zitronen
100 g Butter
30 g Speisestärke

Baiser:

3 Eiweiß
100 g Zucker

[Tarteform Kaolin](#)

Zubereitung:

Teig kneten und in eine gebutterte Tarteform drücken. Bei 160 °C Umluft ca. 10 min backen.

Für die Füllung Zucker und Eier dickschaumig rühren, die restlichen Zutaten dazugeben. Die Füllung vorsichtig in die Mitte der Tarteform auf den Teig gießen. Bei 150 °C Umluft ca. 30 min weiterbacken.

Für das Baiser Eiweiß steif schlagen, dann den Zucker langsam einrieseln lassen und 3 Minuten weiterschlagen, bis ein cremig-fester Eischnee entsteht. Kuchen kurz aus dem Backofen nehmen und den Eischnee sofort vorsichtig auf den Kuchen streichen. Dabei kann man schöne Spitzen hochziehen.

Bei 150 °C weitere 20-25 min backen, bis die Oberfläche hellbraun wird. Kuchen aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen.