

**Typ:** Nachspeise

**Quelle:** Brigitte 2005,14, 168

**Bemerkungen:**

**Zutaten:**

Mürbeteig:  
200 g Mehl (Type550),  
50 g feiner Zucker,  
120 g kalte Butter  
1 Prise Salz,  
1 Eigelb;

Zitronencreme:  
1 Vanilleschote  
3 Bio-Zitronen  
4Eier, 200 g  
4EL Zucker,

125 g Schlagsahne  
Fett für die Form  
Mehl für die Arbeitsfläche  
getrocknete Hülsenfrüchte zum Vorbacken

**Rezept:**

Für den Mürbeteig: Alle Zutaten zunächst mit den Knethaken des Handrührers, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Für die Zitronencreme: Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Zitronen heiß abspülen und trocken tupfen. Von 2 Zitronen die Schale fein abreiben und den Fruchtsaft auspressen.

Eier und 200 g Zucker schaumig schlagen. Vanillemark, Zitronensaft und -schale und die Sahne unterrühren. Den Backofen auf 200 Grad, Umluft 180 Grad, Gas Stufe 4 vorheizen.

Eine Tarteform (Ø 26 cm) einfetten. Teig auf wenig Mehl etwas größer als die Form ausrollen, Teig in die Form legen und dabei einen etwa 2 cm hohen Rand formen. Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen, mit Backpapier auslegen und die Hülsenfrüchte darauf legen.

Tarte im Ofen mit den Hülsenfrüchten 10 Minuten vorbacken. Hülsenfrüchte und Papier entfernen und den Teig weitere 10 Minuten backen.

Den Backofen auf 160 Grad, Umluft 140 Grad, Gas Stufe 2 herunterschalten.

Zitronencreme auf den Teigboden gießen und die Tarte weitere 25-30 Minuten auf der unteren Schiene backen. Tarte abkühlen lassen.

Dritte Zitrone in dünne Scheiben schneiden. 6 EL Wasser und restlichen Zucker aufkochen. Zitronenscheiben hineingeben und 5 Minuten kochen lassen. Zitronenscheiben auf einen Teller legen und den Sud sirupartig einkochen lassen. Die Tarte vorsichtig mit dem Sirup bestreichen und die Zitronenscheiben darauf verteilen