AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	35 Min.	ganzjährig	Frankreich

ZITRONEN-TARTELETTES



Rezept: Richard Berittet. Die Bistroküche. Love Foods - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Frisch gebacken sind das saftige Überraschungen. Das Gebäck ist nahrhaft: Kleine Törtchen servieren!

ZUTATEN (6 PERSONEN)

3	Zitrone, Abrieb	125 g	Vollrahm
1.5 dl	Zitronensaft	3	Ei, grosses
100 g	Feinzucker	3	Eigelb, grosses
		2 TL	Puderzucker

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 200° C vorheizen. Den Mürbeteig (siehe *Mürbeteig, süss oder salzig*) auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in eine Springform von 24 cm Ø drücken. Mit einer Gabel den Boden einstechen. Den Teig mit dem Backpapier bedecken und mit Backbohnen beschweren. Im vorgeheizten Ofen 15 Min. blind backen. Dann Papier und Bohnen entfernen.
2. Ofentemperatur nach dem Blindbacken auf 190° C reduzieren.
3. Für die Füllung Zitronenschale, -saft und Zucker verquirlen. Den Rahm vorsichtig unterrühren und dann nach und nach Eier und Eigelb einarbeiten.
4. Den blindgebackenen Mürbeteig auf ein Backblech setzen und die Füllung auf den Boden verteilen. Die Tarte 20 Min. backen, bis die Füllung gestockt ist. Auf einem Kuchengitter ganz auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

TIPP: Statt Vollrahm Crème fraîche verwenden.