

Zitronentarte

Kuchen & Gebäck

Jause

Sommer

Torten

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

BONA Zitronenöl, Mehl, Zucker, Vanillezucker, eine Prise Salz, Eigelb und Wasser in eine große Schüssel geben. Gut verrühren. Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen und den Teig mit den Händen fest durchkneten. Dann den Teig mit einem Nudelholz ausrollen und in eine runde Form (etwas größer als die Tarteform) bringen.

Den Teig in der Tarteform auslegen. Den Rand in die Rillen der Tarteform drücken und den Teigboden mehrmals mit der Gabel einstechen und für ca. 30 Minuten kaltstellen.

In der Zwischenzeit für die Füllung Eier und Zucker in eine Schüssel geben und schaumig schlagen. Danach den Saft einer Zitrone beimengen und nochmals gut verrühren.

Die Füllung auf dem Teig verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Umluft für ca. 30 Minuten backen.

Die gebackene Tarte mit Staubzucker bestäuben und mit Zitronenspalten, Beeren, Pistazien und Zitronenmelisse dekorieren – und gemeinsam genießen!



ZUTATEN

Zutaten für den Boden:

250 g Mehl

75 g Zucker

100 ml BONA Zitronenöl

1 Packung Vanillezucker

1 Eigelb

2 EL Wasser

1 Prise Salz

Zutaten für die Füllung: 3 Eier

150 g Zucker

1 Zitrone

Zutaten für die Deko: 3-4 Zitronen

2 Stängel Zitronenmelisse

1 EL Pistazien gehackt

1 Hand Heidelbeeren

1 EL Staubzucker