Nah&Frisch



www.bonafamilie.at Professional

Zitronentarte

Kuchen & Gebäck Jause Sommer Torten

Zubereitung

Schwierigkeit: ●●●○○

BONA Zitronenöl, Mehl, Zucker, Vanillezucker, eine Prise Salz, Eigelb und Wasser in eine gro- ße Schüssel geben. Gut verrühren. Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen und den Teig mit den Hän- den 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