

Zitronentarteletts

(von Sweet & Easy - Ente backt)

Für den Teig braucht Ihr:

250g Mehl
125g kalte Butter
60g Zucker
1 Ei

Für die Füllung braucht Ihr:

3 Zitronen (Bio)
3 Eier
150g Zucker
15g Maisstärke/Speisestärke
80g Butter



Und so geht's:

Für den Teig:

Mehl, Butter, Zucker und das Ei zu einem glatten Teig verkneten - in Folie wickeln und ca. 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.

Danach den Teig zwischen z.B. einem Müllsack (neul) oder zwischen Backpapier 3mm dünn ausrollen, und mit den Tartelettsförmchen ausstechen.

Die Förmchen mit Butter austreichen und den Teig darin gleichmäßig auslegen.

Habt Ihr zu wenig Förmchen, dann könnt Ihr auch ein Muffinblech nehmen! Diese Menge reicht für ca. 8 - 12 Förmchen (abhängig von der Größe).

Den Förmchen entsprechende Kreise aus Backpapier ausschneiden, auf den Teig legen und mit Hülsenfrüchten (z.B. getrocknete Erbsen, Wachtelbohnen, ...) beschweren = Blindbacken.

Backofen auf 200°C (Ober- /Unterhitze) vorheizen und ca. 15 Minuten backen - herausnehmen, Backpapier mit Hülsenfrüchten entfernen und auskühlen lassen.

Für die Füllung:

Die Eier in eine Schüssel geben und verquirlen.

Von einer Bio Zitrone die Schale abreiben (vorher bitte heiß waschen & abtrocknen) und dann alle Zitronen auspressen.

Zitronensaft mit der abgeriebenen Schale, Zucker und Stärke in einem Topf verrühren und langsam erhitzen - ständig rühren! Nach und nach Butter und die verquirlten Eier dazu geben. Alles unter Rühren bei schwacher Hitze dickcremig werden lassen - ACHTUNG! NICHT aufkochen - sonst flockt die Creme aus!!!

Die Creme auskühlen lassen und gelegentlich umrühren.

In die ausgekühlten Tarteletts füllen eventuell mit Staubzucker bestreuen - und genießen!



Gutes Gelingen!