



## LEMON-TARTE



Für eine Tarte

### ZUTATEN

#### für den Teig:

250 g Mehl  
125 g weiche Butter  
80 g Puderzucker  
1 Ei (Größe M)  
1 Prise Salz

#### für die Zitronenfüllung:

3 Eier (Größe M)  
180 g Zucker  
180 ml Zitronensaft  
2 Abrieb von 2 Bio-Zitronen  
200 g weiche Butter  
5 Blatt Gelatine  
250 g Blaubeeren

### ZUBEREITUNG

Mehl, Puderzucker, Butter, Salz und Ei zu einem einem glatten Teig verkneten. Teigkugel in Frischhaltefolie einschlagen und für mindestens 30 min. kühlen.  
Backofen auf 180° C CircoTherm® Heißluft vorheizen.

Teig zu einem Kreis ausrollen und in die gefettete Tarteform legen. Den Rand leicht andrücken, Überstand abschneiden.  
Den Tarteboden für 20 min. auf Einschubhöhe 2 backen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eier, Zitronensaft, Zitronenzesten, Zucker und Salz mit einem Schneebesen eine einem Topf verrühren. Butter in kleinen Stückchen dazugeben und unterrühren. Auf mittlerer Hitze unter ständigem Rühren erhitzen. Für 1 min köcheln lassen. Von der Hitze nehmen.

Zitronenmasse auf den fertig gebackenen Tarteboden geben, glatt streichen und etwas auskühlen lassen. Die gewaschenen Blaubeeren auf der Zitronenmasse verteilen.

Für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen und mit frischer Sahne genießen.