



Rezept

Zitronen-Tartelettes

Zutaten für 8 Stück:

- 300 g Goldmarie Mehl
- Salz
- 280 g Zucker
- 250 g Butter
- 5 Eier
- 4 Zitronen
- 50 g Puderzucker
- 8 Tartelett- Förmchen
- Fett f. d. Form

Zubereitung:

Für den Teig Mehl mit 1 Prise Salz, 80 g Zucker, 150 g Butter und 1 Ei zum Mürbeteig kneten, ca. 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen. Teig in 8 Teile teilen, ausrollen, in die gefetteten Förmchen geben. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C (U: 160 °C/G: Stufe 3) 15–20 Min. backen. Abkühlen lassen.

Für die Creme Zitronen auspressen. Saft mit restlichem Zucker, restlicher Butter und 1 Prise Salz in eine hitzebeständige Schüssel geben. Über einem heißen Wasserbad unter ständigem Rühren schmelzen. 2 Eier trennen. Eigelb und 2 ganze Eier per Gabel verquirlen. Per Schneebesen vorsichtig unter die Creme heben, ca. 10 Min.iterrühren, bis sie dick wird. Creme auf die Teigböden füllen.

Für die Dekoration 1 Eiweiß steif schlagen. Puderzucker sieben, unterheben. Per Löffel auf die Tartelettes geben. Törtchen bei gleicher Hitze ca. 10 Min. weiterbacken, bis das Baiser leicht gebräunt ist.