



Tarte au Citron mit Mandeln und Vanille

- **Küche:** Französisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 8-10
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '8-10', 'yield' : " " });
```

Meine Tarte au Citron ist etwas sehr Exquisites - Eine fein säuerliche Zitronen Füllung und zarter, knuspriger Mürbeteig

Zutaten

- (Für eine Springform mit 28 cm Durchmesser)
- Für den Teig:
- 100 g Butter
- 3 EL Puderzucker
- 1 ganzes Ei
- Mark 1 Vanilleschote
- Prise Salz
- 200 g Mehl
- 1 EL Mandeln, gemahlen
- Für die Zitronenfüllung:
- 2 Eier
- 3 Eigelbe
- 200 g Zucker
- 250 ml Zitronen- und Orangensaft
- (Saft von 5 Zitronen und 1/2 Orange)
- Abrieb einer ungespritzten Zitrone
- 125 g Butter
- 1 EL Abrieb einer Zitronenschale, unbehandelt, zum Garnieren

Zubereitungsart

Schritt1

Der Mürbeteig:

Schritt2

Die Butter, Zucker, 1 Prise Salz, das Ei und Vanillemark vermengen, das gesiebte Mehl und die gemahlene Mandeln hinzu fügen.

Schritt3

Nur so lange kneten wie unbedingt erforderlich ist; in Klarsichtfolie

Schritt4

1 Stunde im Kühlschrank ausruhen lassen.

Schritt5

Danach den Teig zwischen 2 Klarsichtfolien ausrollen

Schritt6

(Erspart das Kleben am Tisch, denn der Teig enthält sehr viel Butter) Über in die eingefettete Tarteform geben, andrücken, anpassen.

Schritt7

Den überstehenden Teig 1 cm „aufkanten“ und mit einer Tischgabel mehrfach einstechen. Noch etwas kalt stellen und bei 180 ° C etwa 20 min. „blind“ vorbacken.

Schritt8

Die Zitronenfüllung:

Schritt9

Die Eier mit den Eigelben und dem Zucker auf einem heißen Wasserbad zunächst 5 - 6 min. schaumig rühren.

Schritt10

Die Butter mit dem Zitrusfruchtsaft und Abrieb erhitzen und unter ständigem Rühren, zu den Eiern geben. Weitere 3 - 4 min. "auf dem Wasserbad " weiter schlagen, gut „ausgaren“, bis die Masse eindickt.

Schritt11

Nunmehr die Zitronenfüllung auf den Teig geben und bei 180 ° C

Schritt12

ca. 30 min. backen.

Schritt13

Die Tarte au Citron aus dem Ofen nehmen und gleichmäßig mit geriebener Zitronenschale dünn bestreuen, ca. 2 Stunden im Kühlschrank auskühlen lassen.

Rezeptart: Gefüllte Kuchen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/tarte-au-citron-mit-mandeln-und-vanille/>