ZITRONENTARTE

45 Minuten

- KRONENÖL mit Buttergeschmack, Mehl, Zucker, Vanillezucker, eine Prise Salz, Eigelb und Wasser in eine große Schüssel geben. Gut verrühren.
- Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen und den Teig mit den Händen 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 Saft und Abrieb der Zitronen beimengen und nochmals gut verrühren. Beachten: Zitronen vor dem Abrieb heiß waschen und die Zitronenschale nur ganz dünn abreiben, sodass die weiße Haut der Zitrone unberührt bleibt, da diese bitter schmeckt.
- 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. Jetzt noch die Familie zu Tisch rufen – und genießen!

Zutaten für den Boden:

250 g Mehl
75 g Zucker
100 ml KRONENÖL mit Buttergeschmack
1 Packung Vanillezucker
1 Eigelb
2 EL Wasser
1 Prise Salz

Zutaten für die Füllung:

3 Eier
150 g Zucker
2 Zitronen