



# Vegane Lemon-Tarte

Zeit gesamt  
1h

Zubereitungszeit  
25min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

|                                |            |
|--------------------------------|------------|
| Margarine, vegan               | 125 g      |
| Dinkelmehl, Type 630           | 250 g      |
| Zucker                         | 1 EL       |
| Salz                           |            |
| Wasser                         | 5 EL       |
| Bio Zitronen                   | 280 g      |
| Vanille Zucker                 | 2 Päckchen |
| Puderzucker                    | 170 g      |
| Haferdrink Barista             | 50 ml      |
| Veganer Frischaufstrich, Natur | 150 g      |
| Sojaghurt                      | 2 EL       |
| Kurkuma                        | 1 TL       |
| Speisestärke                   | 3 EL       |
| Minze, frisch                  | 15 g       |

## Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, hohes Gefäß, Tarteform, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab

1. Ofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einer Schüssel kalte Margarine, Mehl, 1 EL Zucker, eine Prise Salz und 5 EL kaltes Wasser vermengen und mit den Händen zu einem Teig kneten. Auf einer bemehlten Fläche gleichmäßig ca. 2 mm dünn ausrollen und in eine gefettete Tarteform (28 cm Durchmesser) legen, dabei einen ca. 3 cm hohen Rand formen. Teig am Boden und Rand festdrücken, Rand mit einem Messer begradigen und den Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen. Im Ofen für ca. 15 Min. goldbraun backen.
2. Zitronen waschen, halbieren, ggf. Kerne entfernen, Enden entfernen und samt Schale in grobe Würfel schneiden. In einem hohen Gefäß mit einem Pürierstab Zitrone, Vanillinzucker, Puderzucker, Haferdrink Barista, veganen Streichgenuss Natur, Sojaghurt, Kurkuma und Speisestärke fein pürieren.
3. Mübeteig vorsichtig aus dem Ofen nehmen. Zitronencreme daraufgeben und glatt streichen. Im Ofen für ca. 30 Min. backen. Lemon-Tarte vorsichtig aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
4. Lemon-Tarte in Stücke schneiden und auf Tellern mit Minze garniert servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Nach Belieben mit frischen Zitronenscheiben garnieren.

# Nährwerte (pro Portion)

|                |          |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 769 kcal |
| Kohlenhydrate  | 109 g    |
| Eiweiß         | 10 g     |
| Ballaststoffe  | 5 g      |
| Fette          | 34 g     |