

# 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
Sojoghurt	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, Sojoghurt, Kurkuma und Speisestärke fein pürieren.
3. Mürbeteig 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