



Zitronen Tarte mit Himbeeren

Zeit gesamt
1h 20min



Zubereitungszeit
20min



Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 16 Portionen

Butter	160 g
Puderzucker	170 g
Salz	
Eier	4 St.
Weizenmehl, Type 405	300 g
Zitronen	3 St.
Crème fraîche	200 g
Schlagsahne	500 g
Himbeeren, frisch	100 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Tarteform, Backpapier, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einer Schüssel 150 g Butter, 100 g Puderzucker, Salz, 1 Ei und Mehl mit einem Handrührgerät mit Knethaken zu einem glatten Mürbeteig verkneten und kühl stellen.

2. Inzwischen Zitronen waschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen. Mit einem Messbecher 150 ml Saft abmessen. In einer Schüssel mit Zitronenschale, Crème fraîche, Sahne, übrigen Eiern und restlichem Puderzucker verrühren.

3. Eine Tarteform mit übriger Butter einfetten, Teig zwischen zwei Lagen Backpapier mit einem Nudelholz rund ausrollen. Teig in die Form legen, sodass ein ca. 2 cm hoher Rand entsteht. Teig mit Backpapier abdecken, getrocknete Hülsenfrüchte (Erbsen, Bohnen o. Ä.) hineingeben und im Backofen ca. 10 Min. vorbacken. Hülsenfrüchte und Backpapier entfernen, Zitronencreme hinzugeben und ca. 50 Min. weiterbacken.

4. Himbeeren waschen, abtropfen lassen. Die Zitronencreme-Tarte auf einem Ofenrost abkühlen lassen und mit frischen Himbeeren servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	274 kcal
Kohlenhydrate	30 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	15 g