



Zitronentarte mit Heidelbeeren

 Dauer
40 min.

 Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Eier	4 St.
Butter	80 g
Puderzucker	30 g
Salz	
Weizenmehl, Type 405	100 g
Zitronen	1 St.
Milch	500 ml
Zucker	4 EL
Heidelbeeren	400 g

Zubereitung

Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. Eier trennen (Eiweiß anderweitig verwenden). In einer Schüssel Butter mit Puderzucker, Salz, 3 Eigelb und Mehl verkneten. Auf einer bemehlten Fläche ausrollen und eine gefettete Tarteform mit dem Teig auskleiden. Dabei einen ca. 3 cm hohen Rand stehen lassen.

Tarteboden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Mit Backpapier abdecken und mit getrockneten Erbsen beschweren. Im Ofen ca. 10 Min. backen.

Zitrone heiß waschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen. In einer Schüssel 6 EL Milch mit Zucker und Vanillepuddingpulver verrühren.

In einem Topf restliche Milch aufkochen. Angerührtes Puddingpulver in die kochende Milch einrühren und unter ständigem Rühren ca. 1 Min. kochen. Auf niedrige Stufe reduzieren und ca. 4 Min. köcheln, bis der Pudding dickflüssig wird. Pudding leicht abkühlen lassen.

Letztes Eigelb mit Zitronenschale und 2 EL Saft unter den Pudding mengen. Vanillepudding auf dem Tarteboden verteilen und nochmals ca. 10 Min. backen.

Heidelbeeren waschen. Zitronentarte aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Mit Heidelbeeren belegt servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	132 kcal		
Kohlenhydrate	15 g	Ballaststoff	1 g
Eiweiß	4 g	Fette	7 g