Rezept
Zitronentarteletten
Für ca. 10 Stück

Claudia-Hennicke-Pöschk, Konditormeisterin aus Zuzenhausen

Zutaten:
Für den Mürbeteig
200g Butter
140g Puderzucker
2g Salz
2 Eier (Größe M)
350g Mehl (Type 550)
60g gemahlene weiße oder braune Mandeln
Hülsenfrüchte zum Blindbacken

Für die Zitronenfüllung:
2 Blatt Gelatine
3 Bio Zitronen (Saft von 3, Abrieb von 2 Zitronen)
170g Zucker
170g Butter
4 Eier (Größe M)

Zubereitung:
1. Für den Mürbeteig den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze, (Umluft 160°C) vorheizen. 10 Tarte-Ringe (Ø 8 cm) einfetten.
2. Butter, Puderzucker und Salz in einer Schüssel glattarbeiten, Eier zugeben. Das Mehl sieben, mit den gemahlenen Mandeln mischen und unter die Buttermasse einarbeiten. Den Mürbeteig eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Den Mürbeteig 2mm dünn ausrollen, die Tarte-Ringe damit auslegen, Hülsenfrüchte in die Tarte-Ringe verteilen und im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 20 Minuten blind backen. Danach auskühlen lassen und die Hülsenfrüchte wieder entfernen.
3. Für die Zitronenfüllung die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, den Zitronensaft, den Zitronenabrieb, Zucker und Butter in einem Topf aufkochen. Die Eier in einer Schüssel glattrühren und die noch heiße Zitronensaftmischung zugeben. Anschließend die Masse zurück in einem Topf unter ständigem Rühren vorsichtig auf ca. 85° C erhitzen (nicht kochen, da sonst das Eiweiß „ausflockt“) Die Masse durch ein feines Sieb passieren. Die eingeweichte und ausgedrückte Gelatine unter die Masse

heben. Die etwas ausgekühlte Zitronenfüllung in die vorbereiteten Mürbeteigtarteletten füllen. Im Kühlschrank ca. 2 Stunden festwerden lassen.
Unser Tipp: Die Zitronentörtchen können mit kleinen Zitronen aus Marzipan, Minzblättchen oder mit abgeflämmten Baiser dekoriert werden.