



Zitronentarte

Mürbeteig

| | |
|-------|---------------|
| 180 g | Mehl |
| 50 g | Puderzucker |
| 30 g | Mandeln, gem. |
| 125 g | Butter, kalt |
| 1 | Eigelb |

Füllung

| | |
|--------|-------------------------------|
| 125 ml | Zitronensaft, frisch gepresst |
| 1 St. | Zitrone, Abrieb |
| 5 St. | Eier |
| 150 g | Zucker |
| 300 g | Schmand |

Mürbeteig herstellen und mind. 1 Stunde kalt stellen.

Teig ausrollen und eine eingefettete Tarteform (26 cm), incl. Rand mit dem Teig auslegen. Boden 10 Minuten bei 170 °C Umluft oder 200°C Ober- und Unterhitze vorbacken.

Für die Füllung die Zitronen auspressen und den Saft sieben. 125 ml Saft und alle weiteren Zutaten miteinander verrühren. Masse auf den vorgebackenen Boden geben.

Tarte bei 160 Grad Umluft oder 190°C Ober- und Unterhitze 30 bis 40 Minuten backen.

Weinempfehlung

Zu dieser Tarte harmoniert perfekt unser *Kerner mild* oder der *Kerner Auslese*.
Ein tolles Zusammenspiel von Süße und leichter Säure.