

Zitronentarte

Zutaten für die Zitronentarte:



Mürbteig:

200 g Weizenmehl

½ Pkg. Backpulver

125 g Butter

1 Prise Salz

1 Ei

2 EL Zucker

1 EL Wasser

Füllung:

350 ml Zitronensaft

150 ml Wasser

Zucker

1,5 Pkg. Vanillepudding

1 Zitrone

Das mit dem Backpulver gemischte Mehl wird mit der in kleine Stücke geschnittenen Butter, der Prise Salz, dem Ei, dem Zucker und dem Wasser zu einem geschmeidigen Teig verknetet. Sollte der Teig zu fest sein, etwas Wasser hinzufügen.

Der Teig wird in Frischhaltefolie gewickelt und für etwa 30 Minuten in den Kühlschrank gestellt.

Der Mürbteig kommt nun aus dem Kühlschrank und wird in eine mit Öl ausgepinselte Tarteform ausgelegt. Mehrmals einstechen und 10 Minuten bei 180°C vorbacken.

In der Zwischenzeit bereitet man die Zitronenfüllung vor. Dazu nimmt man den Zitronensaft und etwa 100 ml Wasser und rührt es mit etwas Zucker nach persönlichen Vorlieben an. Das restliche Wasser wird mit dem Puddingpulver klumpenfrei verrührt.

Das Zitronenwasser zum Kochen bringen und das angerührte Puddingpulver einrühren. Vom Herd ziehen und kurz überkühlen lassen.

Die Masse wird auf dem vorgebackenen Mürbteigboden verteilt und die Tarte kommt für weitere 25-30 Minuten bei 180°C in den Backofen.

Auskühlen lassen, mit einer Zitronenscheibe garnieren und mit Schlagobers oder Eis servieren.

